



和食で元気に! スタミナ&あっさり料理

広告期間:H30.5/16~7/16迄

平日 11:30~14:30 (LO.14:00) 日・祝 11:00~15:00 (LO.14:30)



▲新登場! 鱧の柳川風&揖保乃糸そうめん

「涼風膳」 ¥1,800/席別

- ・小鉢/自家製豆腐
- ・造里/本日も入荷鮮魚3種盛り
- ・小鍋/鱧の柳川鍋
- ・麺物/揖保乃糸そうめん
- ・飯物/御飯、香の物
- ・季節のデザート

プラス500円
で変更出来ます。



～オプション～

鱧の柳川鍋
↓↓↓↓↓↓
牛フィレ
陶板焼に!

+¥500/席別

- ・日替わり膳 ¥1,389/席別
- ・海鮮重 ¥1,250/席別
- ・造里膳 ¥1,700/席別
- ・播磨膳 ¥2,500/席別
- ・福亭膳 ¥3,000/席別
- その他、いろいろございます。



前獲れの鱧を漁港直送! こだわり酒も! 福亭ディナー

平日 17:00~22:00 (LO.21:00) 日・祝 17:00~21:00 (LO.20:00)



穴子出し巻 ¥900/席別 蛸&薩摩芋天ぷら ¥780/席別 白鷺鱧の柳川 ¥1,080/席別



前獲れ蛸の造里 ¥880/席別 自家製豆腐 ¥480/席別 白鷺鱧の湯引き ¥980/席別



新感覚!
名刀正宗 生貯蔵

「みぞれ酒」

¥450/席別
※150ml

「こだわりの厳選地酒3種のみ比べセット!」

- ・名刀正宗若天〜超辛口/純米酒
- ・白鷺の城 生 稀代/特別純米酒
- ・白鷺の城 生/純米吟醸

¥880/席別 ※3種セット



3種のみ比べ各約70cc



※イメージ



▲新登場! 《穴子ひつまぶし》 ¥1,500/席別

- 《3つの食べ方で美味しさ3倍!》
- ① まずは、そのままの美味しさを!
 - ② お好きな薬味でアクセントを!
 - ③ 旨み出汁を入れてお茶漬けに!
- 【お重】 穴子ひつまぶし 出汁
- 【薬味】 わさび ・葱 ・胡麻 ・あられ ・海苔 ・大葉



▲姫路名物を満喫! 《穴子膳》 ¥2,000/席別

- 【小鉢】 季節のもの
- 【揚物】 穴子一本揚げ
- 【サラダ】 旬の物
- 【麺物】 揖保乃糸そうめん
- 【飯物】 穴子重、香の物、赤出し
- 【デザート】 本日のデザート



福亭特製! 夏の元気「うなぎ&あなごをお持ち帰り!」

★下記日程にて販売! ※2日前迄に要予約

一の丑 7/19・20・21の3日間

二の丑 7/31~8/1・2の3日間

- ・鰻わっぱ飯 ¥1,500/席込
- ・うなぎ蒲焼&和牛しぐれ煮重 ¥1,780/席込



あなご

- ・焼穴子&和牛しぐれ煮重 ¥1,500/席込



- ・穴子わっぱ飯 ¥1,200/席込



- ・穴子棒寿司 ¥1,200/席込



※イメージ



※イメージ

福亭自慢の地魚を堪能! 「板長おまかせコース」

- ・先付/旬菜三種盛り
 - ・造里/白鷺ハモと本日も入荷鮮魚三種盛り
 - ・鍋物/白鷺ハモと淡路玉ねぎ
 - ・サラダ/季節のサラダ
 - アボカド、自家製豆腐、夏野菜
 - ・飯物/揖保乃糸冷しそうめん
- ※ご注文は、2名様より。※写真/2人前イメージ
※内容は、仕入れ状況や時期により変わります。

福亭おすすめ 魚&肉コース! 「ステーキコース」

¥4,000/席別

※ご注文は、2名様より。
※写真/2人前イメージ

ハッピーアワー

11:00~18:00限定!

《樽生エビス》

豊かに香る深いコク、
100年以上味と技術を
磨き続けたプレミアムビール

- ・樽生エビス
- ・プレミアムブラック樽生
- ・プレミアムミックス樽生

★3種いずれも!
¥600/席別 → 各¥350/席別

