



水戸山口楼の

鯰

ANKO

鯰

会席

KAISEKI

水戸で最古のあんこう鍋です
料亭の出汁と新鮮なあんこうの骨出汁にゆっくりと鯰肝をとかして

本家 醤油仕立てあんこう会席

其の一 11,000 円 / 税別
(15,015円/サ席税込)

其の二 16,000 円 / 税別
(21,340円/サ席税込)

其の三 21,000 円 / 税別
(27,665円/サ席税込)



味噌は一切使わず新鮮な鯰鯿の肝すり流しを使用 濃厚な口福感をお楽しみ頂ける逸品です
肝仕立てあんこう鍋の真髄があります

肝仕立て漁師風 あんこう会席

其の一 16,000 円 / 税別
(21,340円/サ席税込)

其の二 21,000 円 / 税別
(27,665円/サ席税込)

其の三 26,000 円 / 税別
(33,990円/サ席税込)

お昼のあんこう小会席 平日 11:00~14:00 入店まで ※前日までに要予約

水戸で最古の本家醤油仕立て

お昼の鯰鯿小会席 10,000 円 (サ席税込)

肝仕立て漁師風

お昼の鯰鯿小会席 15,000 円 (サ席税込)

創業明治五年 会席料理の老舗

山口楼

2名様より 11:00~23:00まで (L.O 21:00)

前日の17時までにご予約をお願いいたします。

ひと座敷90名様まで。お席は椅子テーブル席、掘りごたつもご用意できます。

<https://yamaguchirou.com>

〒310-0031 茨城県水戸市大工町1-5-20 **Tel.029-231-1231**

営業時間/11:00~24:00 (22:00までにご入店下さい) 定休日/不定休

