

夏の味覚を贅沢に味わう

天神鰻

防府
名物

繊細で上品な味わいの「天神鰻」を存分に楽しめる

季節限定御膳をご用意しました。



天神鰻



防府天満宮



佐波川

天神鰻とは
てんじんはも
日本三天神の一つ「防府天満宮」にちなんで名付けられた天神鰻は、防府市内を流れる一級河川「佐波川（さばがわ）」の豊かな栄養が流れ込む遠浅の防府沖で育ちました。5月から9月が旬の防府の名産料理で、新鮮さではどこにも引けを取りません。



期間限定
7月～9月

前日
15時までの
要予約

豊かな自然環境で育った高品質な鰻を熟練の職人技で丁寧に仕上げた当店自慢の逸品です。骨切りによってふんわりとした食感と、鰻本来の旨みを最大限に引き出しています。

❀ 天神鰻膳 3,850円(税込)

天神鰻しゃぶしゃぶ / 鰻吸い / 天麩羅 / 茶碗蒸し / 小鉢 / 漬物 / 白ご飯 / 甘味



お食事処 兆 (きざし)
〒747-0801 防府市駅南町15-20
防府グランドホテル内 1F

ご予約・お問合せ
☎ 0835-25-1133
※価格は全て税・サービス料込みです
※写真はイメージです

