

「浅草むぎとろ 別館」のおすすめ

かごもり  
「籠盛り」

《築地より届く新鮮な魚介類》

《日本各地より厳選したお肉類》

《旬の新鮮なお野菜》

新鮮な食材たちをかごに盛り合わせ、お客様のお席に

お持ちいたします。スタッフが一品ずつ、

素材に合った“料理長お薦めの調理法”を

ご紹介させていただきます。

お客様にお選びいただきました食材、心をこめて調理いたします。



かごもり  
「鮮魚の籠盛り」

本日築地より仕入れた鮮魚をお席にお持ちいたします。

お好みの鮮魚とお好みの調理法をお選びください。

〈ある日の鮮魚籠盛り〉

のどぐろ きんき 柳がれい きす 穴子 たらば蟹

〈調理法〉

お造り 焼物 煮付け 揚物

かごもり  
「串物の籠盛り」

新鮮な旬の〈お野菜〉と〈お肉〉をお席にお持ちいたします。

実際に食材をご覧いただき、お好きなものをお選びください。

〈野菜〉

長葱	300円
ししとう	300円
アスパラ	300円
ホワイトアスパラ	300円
椎茸	400円
長芋	400円

〈その他〉

牛ステーキ(80g~)	3,000円~
-------------	---------

〈肉〉

とまとベーコン	400円
軟骨入つくね	400円
ぼんじり	400円
砂肝	400円
ハツ	400円
とりもも	400円
レバー	500円
イベリコ豚	600円

\*季節により食材が変更する場合がございます。