

「浅草むぎとろ 別館」のおすすめ

かごも
籠盛り



新鮮な魚介類、厳選したお肉類や旬の新鮮なお野菜

かご「籠」に盛り、お客様のお席にお持ちいたします。

三種の籠の食材を順番にご説明いたします。

一品ずつ素材にあった”料理長おすすめの調理法”
お選びいただいた食材をお好みの調理法で
お召し上がりください。



一の籠 ”活魚介”

<一例として>

活鮫	16,000円～25,000円	17,600円～27,500円(税込)
活伊勢海老	14,000円～15,000円	15,400円～16,500円(税込)

二の籠 ”鮮魚介”

甘鯛(ぐじ)	12,000円～15,000円	13,200円～16,500円(税込)
金目鯛	12,000円～15,000円	13,200円～16,500円(税込)
のどぐろ	9,000円～12,000円	9,900円～13,200円(税込)
きんき	7,000円～9,000円	7,700円～9,900円(税込)
たらば蟹	4,000円～6,000円	4,400円～6,600円(税込)
釣りキス	1,800円～2,500円	1,980円～2,750円(税込)
穴子	2,500円～3,000円	2,750円～3,300円(税込)
地蛤	1,200円～1,800円	1,320円～1,980円(税込)

三の籠 ”野菜・肉”

<野菜>

長葱	300円	330円(税込)
ししとう	300円	330円(税込)
アスパラ	300円	330円(税込)
ホワイトアスパラ	300円	330円(税込)
椎茸	300円	330円(税込)
長芋	500円	550円(税込)

<その他>

牛ステーキ(80g～)	3,000円～3,300円(税込)～
-------------	--------------------

<肉>

とまとベーコン	400円	440円(税込)
軟骨入つくね	400円	440円(税込)
ぼんじり	400円	440円(税込)
砂肝	400円	440円(税込)
ハツ	400円	440円(税込)
とりもも	400円	440円(税込)
レバー	500円	550円(税込)
イベリコ豚	600円	660円(税込)

※写真はイメージです
※食材の大きさ重さによって価格が変わります
※季節により食材が変更になる場合がございます
※別途サービス料(10%)を頂戴しております