

「とらふぐ」を味わう

旬越料理 妙高では、「ふぐ」の中でも一番の高級魚「とらふぐ」をお楽しみいただけます。淡白で独特の旨みと甘み、そしてコリコリとした食感、なんとも贅沢な味わいを、お楽しみいただけます。

とらふぐコース

1/22(金)~1/29(金)【8日間限定】

通常価格7,000円のところ

特別価格 お一人様 **5,200円**
(税別)

■料理内容

- ・コラーゲンたっぷりの「鉄皮にこごり」
- ・歯応え絶品の「とらふぐ刺身(てっさ)」
- ・とらふぐの旨みを丸ごと堪能「とらふぐ鍋」
- ・肉厚ふぐを使用した贅沢「とらふぐ唐揚げ」
- ・ふぐや野菜の旨みをたっぷり含んだ「とらふぐ雑炊」
- ・デザートは「柚子シャーベット」



※2名様より、前日までのご予約にて承ります



追加料理のご案内 (要予約)

ふかひれ姿煮入り茶碗蒸し 800円(税別)

新潟県 Go To Eat 食事券が使用できます



アートホテル上越
11F 旬越料理 妙高

TEL: 025-526-7511

上越市本町5-1-11

予約の電話は午前9時より受付

営業時間

17:00 ~ 22:00

(ラストオーダー 21:30)

小部屋席料 お一人様300円(税別)

小部屋は4名様より承ります

