

# 「うなぎ鍋」

創業約300年、京料理の伝統を受け継ぐ「美濃吉」がお作りする、追い鰹を利かせた香り高い鍋出汁とうなぎの白焼きを贅沢に使った「うなぎ鍋」です。

うなぎのあふれる旨味をさっぱりと頂ける贅沢な鍋を、ぜひお楽しみください。

## 【お召し上がり方】

- ・鍋出汁3袋分をお鍋に入れ沸騰させてください。
- ・沸騰した鍋出汁にまず白焼きうなぎを入れてください。
- ・その後、野菜類を火が通りにくいものから順にお鍋に入れてください。
- ・再度煮立たせて出来上がりとなります。
- ・お召し上がりの際には小鉢にスープを入れて頂き、具材とともにご賞味ください。
- ・鍋出汁が少なくなってきましたら、残りの1袋分をお鍋に入れてください。

締めにはご飯などで、雑炊としてお召し上がり頂きますと、うなぎの旨味がたっぷりの鍋出汁を最後までお楽しみ頂けます。

※お召し上がり中は出汁も具材も大変熱くなっておりますのでご注意くださいませ。