夏限定

鱧（はも）フェア

旬を味わう夏のごちそう

京都の夏の風物詩として親しまれている高級魚「鱧（はも）」。ふっくらとした身をサクサクの衣で包み、
とんかつ藤よしならではの揚げ物に仕上げました。この時期だけの特別な味わいをぜひご堪能ください。

「梅肉タルタル」、「梅肉ソース」、テーブルにある「岩塩」。お好みの味でお楽しみください。

「梅肉タルタル」、「梅肉ソース」はご注文の際にお選びください。

鱧フライ定食

ご飯食べ放題・キャベツ食べ放題
味噌汁・香の物付き

1,680円（税込1,848円）

鱧フライと神の海老定食

ご飯食べ放題・キャベツ食べ放題
味噌汁・香の物付き

1,980円（税込2,178円）

鱧フライとロースかつ定食

ご飯食べ放題・キャベツ食べ放題
味噌汁・香の物付き

1,880円（税込2,068円）

鱧フライとヒレかつ定食

ご飯食べ放題・キャベツ食べ放題
味噌汁・香の物付き

1,980円（税込2,178円）

鱧

鱧（はも）は淡白で上品な味わいと、ふっくらした食感が特徴の高級魚。
京都では「梅雨に水を飲んでおいしくなる」と言われ、夏の味覚として古くから親しまれています。

職人の技で骨を気にせず美味しく！

一本、一本丁寧な骨切り（歯打ち）

鱧には細かい骨が多くありますが、職人が包丁で骨を細かく断ち切る「骨切り（歯打ち）」を丁寧に施すことで、口当たりがよく、ふっくらとした食感に仕上げています。

期間限定販売 夏だけの特別メニューをぜひお楽しみください。

こだわりの逸品

ふっくらやわらか！
職人仕込みの
骨切り鱧