

旬の旅

岩牡蠣、
一本勝負。

海 の美食が日向灘から届きました。
大ぶりの身に旨味とコクが詰
まった岩牡蠣は、夏から初秋にかけて
が旬です。

義経はこの岩牡蠣をフライに。ふわ

ふわの身から磯の旨味があふれます。
一方、きの屋は燻製で勝負。薫香とと
もにジューシーなエキスが広がります。

今しか味わえない料理人の自信作。
ぜひご賞味ください。



岩牡蠣フライ(コース内)

9月
限定

夜の会席
お1人様 5,000円～
※単品780円もごございます。



岩牡蠣の燻製(単品)

9月
限定

1個 780円
※雅コース 5,200円でも
お出ししています。



義経 料亭



きの屋

YOSHITSUNE
KAPPOU
KINOYA