

厚木愛甲、鮭処酒主大将です。

お待たせしてしまった、
「初夏のコース」を発表しますね。

淡路の活メハモをメインに、

*桑名 ハマグリ

*三重 生トリガイ

*茅ヶ崎 釜揚げシラス

*ジュンサイ

*ナス・トマト・コーン

*富山 白エビ

*青森 岩モズク

等々を使い、
腕をフルイます(^0^)/

メインのハモについて、
少しお付き合いください。

昔から「長い物は精が付く」と、
言われますがハモも栄養豊富
です。

良質なタンパク質を多く含み、

*免疫機能の向上、

*体力向上、

*疲労回復効果があります。

それだけではありません。

ハモの皮には化粧品にも使用され

る良質なコラーゲンが多く、
お肌ツルツル効果バツグンです！

真夏の紫外線の予防対策に、
今食べるといいですね！

【初夏の 13,000 円コース】

- ・旬の前菜 3 種盛り
- ・握り 3 貫
- ・季節の冷た〜い煮物
- ・刺身 3 点盛り
- ・焼き物
- ・握り 3 貫
- ・当日のお楽しみ 1 品

・握り 3 貫

・アサリの味噌汁

・デザート

【初夏の 10,000 円コース】

・旬の前菜 3 種盛り

・握り 2 貫

・季節の冷た〜い煮物

・刺身 2 点盛り

・握り 2 貫

・焼き物

・握り2貫と巻物

・アサリの味噌汁

・デザート

初夏の素材をどの様に
調理するかは、

当日までナイショです(>_<)

メインのハモは死守しますが、

天候などの影響で、
内容が変わる事があります。

もうすぐ梅雨入りしそうですが、

旬の素材が持つエネルギーで、

憂うつな季節を乗り切り、

明日からまたガンバレる
手助けが出来るよう、
おもてなし出来ればと思います！

期間限定 6/5～7/14 まで
(飲み物・税は別)

ご予約はお電話で

0 4 6 - 2 4 8 - 1 2 3 1