

大将通信第 44 号

寒い今だから美味しくなる「極上の冬の味覚」で
ストレスを発散し気持ちを温め、幸せを感じませんか？

いつも有難う御座います。 鮓処酒主 大将です。
この道一筋、41 年になります。

家族や仲間と冬に旬を迎える味覚で、憂鬱な寒さから身も心も開放し、厳冬を乗り切る活力を充電しませんか！

鮓処酒主の厳冬の季節のお勧めを三つほど紹介しますね。



* ボタンエビは冬が旬で、正式には「トヤマエビ」といいます。握りにしたときの歯ごたえ、甘み、そして濃厚な旨味は生で食べる海老の中でも別格です。

* 金目鯛は 12 月～2 月に脂の乗りがピークを迎えます。クセがなく、全体に脂が混在して、脂から来る甘みが強い！

* 煮ハマグリは冬の江戸前鮓の煮物の代表です。煮ハマを食べれば腕が分かると言われる寿司ネタです。仕込みの方法はお会いした時にお話しさせて頂くとしてサクサクと歯が入る、その肉質の柔らかさと、あふれるハマグリの風味に驚かれることと思います。

寒さを忘れ幸せを充電するお手伝いができれば幸いです。

上記の三品が入った極寒のコースは 6.200 円 と 7.800 円 (税別) の 2 コース (3 日前までの要予約)
魚沼直送本わさび・三重産 極上海苔を使い、握りとお料理を交互にお出し致します。1 月 20 日～3 月 4 日迄

鮓処酒主 ☎️➡️046-248-1231

厚木市愛甲西 1-14-1
営業時間

毎週月曜・第 3 火曜定休
11:30～14:00 (要予約) 17:30～22:00

この道 41 年の経験で、自らの目で見て、手で触り
選び抜いた品を提供する事を、約束いたします。

1.000 円割引券

上記のコース以外、店内でのご飲食 (8.000 円以上)
の場合に限り有効 他券との併用不可

有効期限 H30 年 3 月 4 日迄