

秋旬

のどぐろ

鯨処酒主 ☎ ➡ 046-248-1231

厚木市愛甲西 1-14-1

毎週月曜・第三火曜日定休

営業時間 11:30～14:00 (予約のみ) 17:30～22:00

コースではなく、「お好み」で食べたい方へプレゼント

ハガキをご持参いただければ **1,000 円割引**

※店内でコース以外のご飲食 10,000 円以上ご飲食の場合限定

有効期間：H30.9.12～H30.10.31 (他券との併用不可)

昨年のご好評にお応えして今年も登場！

9月に入ると、いよいよ日本海では『のどぐろ』の底引き網漁が始まります。産卵期を迎えて、**脂の乗りがピーク**に。身も**まるまる太って**きます。まさに今が**絶好のタイミング**なんです！



香りも楽しめる 塩焼き

皮は**パリッと**香ばしく、上品な脂たっぷりの身は、**ふっくら・ふんわり**とやさしい食感で、舌に甘味を感じさせてくれます。

当店自慢の**握り**

『白身魚のトロ』とも呼ばれ、**濃厚ながら上品な脂の旨み**と、炙った皮目の**香り**がたまりません。



食欲をそそる香りの**塩焼き**、皮目をあぶり自家製柚子胡椒とポン酢でしあげた**握り**をいれたコース(握り9貫と一品料理を交互にお出し致します)を**6.300円**と**7.800円**(共に税別)にてご提供します。**3日前までにご予約ください**