

「初夏のコース」を発表します。

活メハモをメインに、

＊鹿島 大ハマグリ

＊三重 生トリガイ

＊舞阪 釜揚げシラス

＊ジュンサイ

＊ナス・トマト・コーン

＊富山 白エビ

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！

初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
骨抜きハモの薄造り入り
- ・ ハモの焼きしゃぶ

- ・ 握り 3 貫（ハモポワレ入り）
- ・ ジュンサイのキウイ酢
- ・ 握り 3 貫
- ・ 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
骨抜きハモの薄造り入り
- 握り 2 貫
- 焼き物
- 握り 2 貫と巻物
(ハモポワレ入り)
- 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 5/24～7/19 まで
(飲み物・税は別)

ご予約はお電話で
2日前までにお願いします。

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

定休日は 090-2169-6602 まで
ご遠慮なくおかけ下さい。

メルマガ会員の方は、

① 5 0 0 円 OFF となります。
(他の特典との併用はできません)

② さらに早期予約特典として、
5 月末までにご予約されると、

お料理をもう 1 品、

追加させていただきます。

追申

開業以来30年、
ハモを扱ってきました。

お客様からは、

” 京都で食べたハモより美味しい ”

とのうれしい声を沢山頂きました。

自分大好きな「ハモ」の
美味しさが伝えられれば幸いです！