

暑すぎて、イラッとしてませんか？

鮎処酒主～あなたへ 大将通信第 83 号

厚木愛甲、鮎処酒主大将です！蒸し暑くて気力・体力・モチベーションが奪われてます・・・昔はこれほどではなかった気がするのは僕だけでは無いはずですよ。今の日本は、なが～い夏と遅い冬の2季だとニュースで言っていました。猛暑に文句を言っても仕方がないので、暑さをひと時でも忘れて頂き明日への活力をチャージしてくれる夏の宴に相応しい旬の味をご紹介します。

火照りを鎮める、三つの涼味

穴子の白焼き

夏に精がつくのはウナギだけではありません。穴子は脂がサッパリしていて後口が上品です。ワサビと自然薯のトロロをそえて濃厚さをプラスします。

アワビ柔らか煮

活けのアワビを 20 時間煮込み柔らかく仕上げます！
旨味成分はチーズよりも多く、タウリン・亜鉛で元気◎



そして黄金アジです

回遊せず、気に入った根に留まるアジを黄金アジと呼びます。肉厚で脂が乗り、青魚の中で一番 DHA を群も豊富で血流改善・



旨味が濃厚です！
含み、ビタミン B
夏バテ予防に効果

真夏の 13.000 円コース

前菜 3 種盛り・にぎり 3 貫・アワビ柔らか煮・刺身 3 種盛り・穴子白焼き・にぎり 3 貫・**当日のお楽しみ**・にぎり 3 貫・味噌汁・デザート！全 5 種の料理と 9 貫の握り

真夏の 10.000 円コース

前菜 3 種盛り・にぎり 2 貫・季節の煮物・刺身 2 種盛り・穴子白焼き・にぎり 2 貫・**当日のお楽しみ**・にぎり 2 貫・味噌汁・デザート！全 5 種の料理と 6 貫の握り

上記の他にも新子や厳選したウニ等々、とにかく元気がでるものを後口が軽くなる様に仕上げました。ウニの握りにもおぼろ昆布を加えたり、穴子の白焼きは焼く前に皮目をあぶり生臭みを取る手間をかけています。

毎年上がる平均気温や異常気象、とっても不快な蒸し暑さ、等で疲れた心と体に染み渡るおもてなしを心がけました！旬のエネルギーをいただき、ひと時でも暑さを忘れて欲しいと願います。そして明日からまた頑張れるお手伝いが出来れば幸いです！！

(飲み物・税は別になります。メルマガ会員は 500 円 OFF)
ご予約はお電話にて、2 日前までにお問い合わせ致します

鮎処酒主 電話 046-248-1231

期間限定 7 月 17 日～8 月 31 日まで

厚木市愛甲西 1-14-1

鮎処酒主 大将

毎週月・火・水 定休日

メルマガ会員登録は

