

暑さを忘れさせる夏のコース料理をつくりました 期間限定 8/20 まで

## 夏の13,000円コース

- ① 自家製紫蘇ジュース
- ② 前菜3種盛り
- ③ ハモ湯引き（焼いた骨で引いた出し汁で湯引き後、氷水には入れず冷蔵庫にて冷やしますので、水っぽさゼロです）
- ④ 刺身3点盛り（骨抜きハモが入られるか??）
- ⑤ 季節の焼き物
- ⑥ 握り9貫（料理の間に3回にわけてお出しします。ウニ・イクラ・ハモボワレ・大トロ・白身車エビ・新子・煮穴子など 仕入れにより変更）
- ⑦ アワビ昆布だし柔らか煮（佐々木レシピで）
- ⑧ 大和シジミの味噌汁
- ⑨ デザート

## 夏の10,000円コース

- ① 自家製紫蘇ジュース
  - ② 前菜3種盛り
  - ③ ハモ湯引き（焼いた骨で引いた出し汁で湯引き後、氷水には入れず冷蔵庫にて冷やしますので、水っぽさゼロです）
  - ④ 刺身2点盛り（骨抜きハモが入られるか??）
  - ⑥ 握り6貫（料理の間に3回にわけてお出しします。ウニ・イクラ・ハモボワレ・中トロ・白身煮穴子など 仕入れにより変更）
  - ⑦ 大和シジミの味噌汁
  - ⑧ デザート
- （アワビは13,000円のみ/税別価格）

ご予約は☎にて3日前までにお願ひします  
鮭処酒主 046-248-1231