

なかなか発表できなかった
「秋のコース」ですが、..

1つだけクリアできない問題が
あったからなんですね。

それは、..

ノドグロが手に入りません(>_<)

不漁に加え北陸新幹線開通で、
福井をはじめ日本海側の地元の

消費が増えてるみたいですよ！！

なかなか、関東には回してくれないんです。(汗

漁師や魚屋、市場関係者に、

「なんとかしてくれ～」と、..

「どうにもならんわー！！」

とのお返事でした！！

冷静に考えた結果、..

ノドグロ（赤ムツ）の代わりに
稲取のトロ黒ムツを使います。

今日仕込みましたが、
脂の乗りは負けてませんし、
何よりも鮮度が違います。

冷蔵庫の中で冷風乾燥させた
「風干し」に仕上げています。

そんな事情で今年の秋のコースは、
黒ムツと伊勢海老がメインです。

その他にも、

★新銀杏

★半熟生イクラ

★ブランド天然鮭 ぎんせい 銀聖

★新さんま

★里芋 等々の

秋の食材で猛暑のストレスを解消
するお手伝いができれば幸いです。

【秋の 13.000 円コース】

★前菜 3 点盛り

★握り 3 貫

★黒ムツ風干し焼き

★刺身 3 点盛り

★お楽しみ煮物

★握り 2 貫とミニイクラ丼

★茅ヶ崎漁師仕入れ伊勢海老

酒蒸し豆乳マヨ添え

★旬の握り 3 貫

★伊勢海老味噌汁

★デザート

料理 5 品、握り 9 貫他

【秋の 10.000 円コース】

★前菜 3 点盛り

★握り 2 貫

★黒ムツ風干し焼き

★刺身 2 点盛り

★握り 2 貫とミニイクラ丼

★お楽しみ煮物

★旬の握り 2 貫

★味噌汁

★デザート

料理 4 品、握り 7 貫他

期間限定 9/19～11/10 日まで

(飲み物・税は別途)

ご予約は 2 日前までに
お電話で承ります。

鮨処酒主 046-248-1231

お得な VIP 会員登録は ↓

<https://tinyurl.com/dsdfxash>

小さい秋 (まちがえました)、

美味しい秋を見つけにいらしてください
(^^)/