

「〇〇を食ったら**他の魚は食えん**」
「2 カ月たらずしか食べれない〇〇」

大将通信第 79 号

令和 6 年も残りわずかの慌ただしい季節となりました。お変わりありませんか？ 鮭処酒主大将です。一年間頑張った貴方や家族、大切な人へ年末のごほうびに、とびきりの食事で一年の疲れを癒し、明日から頑張れるお手伝いが出来れば幸いです。



最初の〇〇は、「**クエ**」です。天然物は超高級な魚。なによりもその食味が絶品で、火を入れるとモチリした噛み応えで上品な脂のうま味と、深みのある味わいが口いっぱい広がります。

しかし、残念な訳があります

寒さが増してくる冬は、海が荒れる日が多くなり希少な天然物のクエが仕入ができるのは天候次第になります。天然クエをどうしてもあなたに食べてほしい」という気持ちが強く、ストックしていますが、「**限定 40 食**」、無くなり次第終了とさせていただきます。お早目の予約をお願いいたします。

次の〇〇は「**セイコガニ**」です。11月上旬～年末までの漁期しか食べれない、日本海の松葉ガニのメスの事です。チーズのように濃厚な内子（未成熟卵・別名赤いダイヤ）、プチプチな外子（受精卵）、カニ味噌が同時に楽しめる**宝石箱**と呼ばれます。

★以上の2つの冬の逸品の他に白子・寒ブリ・等々を使い「年末のコース」に仕立てました！

詳細はTOPページのコース料理をのぞいてください。期間限定 12/29 日まで。3日前までに電話にて予約をお願いいたします。 046-248-1231