

流氷の下でほぼ動くことなく、
豊富なプランクトン、
アイスアルジーを食べて
育った毛ガニは、

身がみっちり詰まり、
味噌も黄金色に輝き、
メッチャ濃厚です！

毛ガニ・タラバ・ズワイの中でも
最もカニ味噌が美味しいのが、
流氷明け毛ガニなんです。

とってもクリーミーで、
苦味や生臭さがありません

カニ味噌が苦手なお客様も、
「初めて味噌がオイシイと
思えたよ」
と感激するほど！！

それだけではありません。

カニ味噌は栄養価が高く、
疲労回復に効くりポピタン D
の CM でおなじみの栄養素
“タウリン”
が豊富に含まれてるんです (^_^) /

その他にも、
ビタミン群、葉酸、カリウム、
カルシウム、マグネシウム、
リン、鉄、亜鉛、銅、
マンガン等の栄養が含まれ、

「免疫力アップ」
「疲労回復」
「ガンの予防」
「高血圧の予防」
「貧血の予防」
「目の健康維持」
「美肌効果」

などの健康効果があるんですね！！

美味しく栄養豊富な、
流水明け毛ガニですが・・・

4月上旬～5月上旬の
わずか一カ月しか
食べれないんです。

今が美味しいし、
今しか食べれない毛ガニが
【流水明け毛ガニ】なんです！！

流水明け毛ガニの他にも、

- * アスパラ
- * 新じゃが
- * 山菜
- * 白魚
- * 桜海老
- * 春シラス
- * 春子鯛
- * 生トリガイ 等々

旬の素材でコースを
仕立てました。

春の 15,000 円コース

- * 春の前菜 3 種盛り
- * にぎり 3 貫
- * 旬の煮物
- * 刺身 3 種盛り
- * お楽しみ焼き物
- * にぎり 3 貫
- * 蒸し流水明け毛ガニ
(500g 相当を 2 人で一杯)
- * にぎり 3 貫
- * 味噌汁
- * デザート

全 5 種類の料理と、
9 貫のにぎりになります！

(飲み物・税は別。メルマガ会員
の方は 500 円 OFF)

☆春の 13.000 円も承ります。

期間限定 5/10 日まで。

流氷明け毛ガニ単品での、
ご注文も承ります。

500g 相当丸一杯 14.000 円

一つだけお願いがあります。

せっかくの流氷明け毛ガニです。
あまらせて冷凍保存はしたくない
んですね。

2・4・6・8人等の偶数での
ご予約をお願いします。

通常、流氷明け毛ガニは市場に
入荷がないんです。

なじみの仲買人に無理を承知で
お願いして、仕入れています。
(産地直送)

キャンセル、人数変更は毛ガニの
分はご遠慮おねがい致します。

通常一杯 14.000 円売りを 2 人
で丸一杯お付けするコースで、
大変お得です！

ご予約は 3 日前までに
電話でお願い致します。