

「初夏のコース」の詳細です。

メインのハモの他に、

- * 鹿島ハマグリ
- * ナス・枝豆・石川芋等の夏野菜
- * 生トリガイ（無くなり次第終了）
- * 根付きの黄金アジ
- * 実は冬より美味しいキンメダイ

等々を使い、おもてなし致します！

メインのハモについて、
少しお付き合いください。

昔から「長い物は精が付く」と、
言われますがハモも栄養豊富
です。

良質なタンパク質を多く含み、

- * 免疫機能の向上、
- * 体力向上、
- * 疲労回復効果があります。

それだけではありません。

ハモの皮には化粧品にも使用され
る良質なコラーゲンが多く、
お肌ツルツル効果バツグンです！

真夏の紫外線の予防対策に、
今食べるといいですね！

初夏の 15,000 円コース

- * 前菜 3 種盛り
- * 握り 3 貫
- * 初夏の煮物
- * 刺し盛り 3 種（骨抜きハモ含む）

- * 初夏の焼き物
- * 握り 3 貫
- * お楽しみ 1 品
- * 握り 3 貫
- * 土用シジミの味噌汁
- * デザート

初夏の 12.000 円コース

- * 前菜 3 種盛り
- * 握り 3 貫
- * 初夏の煮物
- * 刺し盛り 2 種（骨抜きハモ含む）
- * 握り 2 貫
- * 初夏の焼き物
- * 握り 2 貫
- * 土用シジミの味噌汁
- * デザート

5/21 から 7 月末？（ハモの状態次第）の期間限定です。
（飲み物・税は別）

ご予約は基本お電話にて承ります。
（2 日前までをお願いいたします）

酒主 046-248-1231

定休日は大将携帯
090-2169-6602

LINE メッセンジャー
ショートメールでも大丈夫です。

メルマガ会員の方は、
早期予約特典として、5/31 日までに予約頂けた場合 1.000 円 OFF

させていただきます。

初夏の素材をどの様に
調理するかは、

当日までナイショです (>_<)

メインのハモは死守しますが、

天候などの影響で、
内容が変わる事があります。

もうすぐ梅雨入りしそうですが、

旬の素材が持つエネルギーで、

憂うつな季節を乗り切り、

明日からまたガンバレル
手助けが出来るよう、
おもてなし出来ればと思います！

【追申】

開業以来30年、
ハモを扱ってきました。

お客様からは、

“京都で食べたハモより美味しい”

とのうれしい声を沢山頂きました。

自分が大好きな「ハモ」の
美味しさが伝えられれば幸いです！