年末のコースの内容の説明です。

＊セイコガニ（松葉ガニのメス）

　詳しくはこちら

https://tinyurl.com/dmzzc2yx

＊天然トラフグ

＊真鱈白子

＊あん肝柔らか煮　　（75 度で 60 分定温調理）

＊かぼすブリ

＊海老芋　　サトイモの一種で京野菜の一つです。

肉質がきめ細かく、ねっとりとした強い粘りとコクのある旨味があります

＊下仁田ネギ

等々を使い仕立てます。

かぼすブリですが、

大分でかぼすの果皮をエサに混ぜて
育てられた養殖物です。
え～、養殖使うの？？？

と思われますよねー

数年前に TV で紹介され、
今年初めて仕入れましたが、、、

臭み・雑味が無く、さわやか～なお味(^O^)

一度食べてみれば分ります。