

鮭処酒主～あなたへ大将通信 58 号

「暑さ寒さも彼岸まで」ことしも過ごしやすい季節となりました。食欲の秋です！ 夏の疲れをいやして、幸せな気分になってもらえるような食材を選び抜き、秋を満喫していただけるコース料理のご案内です！

今秋は伊勢海老です！



伊勢海老の水揚げ量 NO1 は千葉県です。6～7 月の禁漁期を終えると、日本で最初に伊勢海老漁が解禁されます。8～10 月は漁獲量が多く、おせち料理の仕込み前なので、お得にたべられます。伊勢海老をコース料理として提供できるのは今だけなんです！

さらに、秋に脂が乗りうまみがピークのノドグロや、9 月～10 月までの2 か月間しか食べられない生イクラを等々使った、コース料理をご案内いたします。

秋満喫コース

12.000 円コース（限定 50 食）

前菜・活き伊勢海老丸ゆで一尾（自家製マヨで）・ノドグロ塩焼き・刺し盛り 3 種・旬のにぎり 8 貫・生イクラとウニと生伊勢海老が入った小井・生カキ・お椀

10.000 円コース

前菜・季節の煮物・ノドグロ塩焼き・刺し盛り 3 種（伊勢海老入り）・旬のにぎり 7 貫・生イクラとウニの小井・生カキ・お椀

8.000 円コース（伊勢海老は入りません）

前菜・季節の煮物・ノドグロ塩焼き・刺し盛り 3 種
旬のにぎり 7 貫・生イクラとウニがはいった小井・生カキ・お椀

ご予約は 3 日前までに電話にて承ります

鮭処酒主 ☎ 046-248-1231

飲み物・税は別、天候により内容の変更あり

11/8 日までの期間限定となります

上記のコースが **500 円 OFF**

になるメルマガ登録

