<u>現実を忘れる瞬間</u>があってもいいと思いませんか?春の美味が、非日常の時をあなたに

大将通信第61号

すごしやすい季節となりましたが、お元気ですか? 鮨 処酒主 大将です。いろんな事をガマンしてませんか! 自分も同じです。たまったストレスを、非日常の空間と 春の美味しい料理で吹き飛ばすお手伝いがしたく、この 手紙を書いています。

イカの王様アオリイカ・地金目・鹿島のハマグリ

春のアオリイカは産卵を控え大きく**肉厚**になり、日戻りの地金目は**丸々と太る**時期です。茨木鹿島の本ハマグリは **4~5月**が美味しい旬なんですね!一年で一番エネルギーを蓄えた旬の素材たちが**ひと時、ストレスを解消**してくれるはずです。





GW をまじかに控え、ご予定はお決まりでしょうか?

美味しい物を食べる事も、**身近なレジャー**だと思います。春の食材であなたが**ほっこり**した気分になり、身心ともにリフレッシュするコース料理を案内いたします。

春の 8.500 円コース

★前菜・煮物・焼き物・刺身 3 点盛り・にぎり 7 貫・巻物 春の 6.500 円コース/軽め(少な目)にしました

★前菜・煮物・焼き物・刺身 2 点盛り・にぎり 5 巻・巻物

両方のコースとも、鹿島ハマグリ・字金目・アオリイカが必ず入ります。(大きさ、ボリュームが変わります)。

2日前までの電話予約にて承ります。5/2.3.4.5 日の予約は4/30日までに願います。

(市場が休みの為)



春のコースは時短営業のため、両コースとも 品数をあえて少なくしていますが、グレード アップしたい方のために、4月中に予約いた だいた方には、【山芋ソーメンのカラスミま ぶし】通常 2.500 円を 1.000 円にてプラスい たします。(春芋は味が濃いんですよ)

5/3 日は予約があれば営業いたします。春のコースは 5/23 日までの限定です。(税別)。コース以外でご 来店のお客様は、この葉書をご持参頂ければ、

1.000 円 OFF

させていただきます。

(お会計 10.000 円以上で有効)