

春の美味で、溜まったストレスを吹き飛ばせ！

大将通信第 64 号

ポカポカ日よりとなりました。お元気ですか？マンボウも解除

となり、テンション UP（空回り気味・・・）な大将です。春の食材

でほっこりしていただき、明日から頑張れるお手伝いがしたい！

絶品！！網走 流氷明け毛ガニ

一年中味わえる毛ガニですが春の訪れと共に流氷が去る 3 月下旬から解禁の流氷明け毛ガニが一押し！分厚い流氷の下には良質なエサとなるアイスアルジーと呼ばれる植物性プランクトンが豊富で、これを食べて育った毛ガニは絶品となります！



通常営業が可能となりました (^_^) 感染対策をし、あなたにお会いできるのを楽しみにしています。毛ガニの他にも、はまぐり・初ガツオ・イカの王様アオリイカ・しらす・アスパラ・新じゃが等で、お腹いっぱいには春を感じてください

春の 13.000 円コース

★前菜・煮物・焼き・刺身 3 点盛り・にぎり 7 貫(毛ガニウニ乗せ握り含む)・流氷明け毛ガニ・お椀・デザート/
4 名様以上ですと 500g 以上の流氷明け毛ガニ丸 1 杯、
通常売価 1.5 万円以上が付きます。 大変お得です!

春の 10.000 円コース

★前菜・煮物・焼き物・刺身 3 点盛り・にぎり 8 貫(毛ガニウニ乗せ握り含む)・当日のお楽しみ・お椀・デザート

2日前までの電話予約にて承ります

電話⇒046-248-1231

期間限定 5月8日まで