

# 暑い、暑いと一日中言ってませんか？

## 大将通信第 65 号

猛暑で女将は「暑い」と何十回も口にします☹️お元気ですか？

鮭処酒主大将です。熱い時期こそ食べて欲しい夏の食材があります！体の中からエネルギーを吸収し、気力・体力・元気UP！！

## うなぎだけが夏バテ解消の代表ではない

長い物は精が付くと言われ、うなぎがもてはやされますが、酒主お勧めは、「ハモ」です！良質なタンパク質が多くふくまれ、免疫機能向上や疲労回復・体力向上効果や、骨までたべられるので、滋養強壮に良い食材として昔から重宝されてきたんです！



ハモだけではありません。クリーミーで濃厚な、夏が旬の岩ガキもすごい！大量に含む亜鉛は夏風邪の予防に◎さらに、良質なカルシウムはストレス予防に効果があるんです。他にも、茄子 トウモロコシ・新じゅんさい・等々の夏の食材で、暑さを吹き飛ばすひと時を満喫していただきたい！

## 夏の 13.000 円コース

★前菜・煮物・ハモ焼きしゃぶ・刺身 3 点盛り・当日のお楽しみ・にぎり 10 貫・岩ガキ青のりポン酢・お椀・デザート/

## 夏の 10.000 円コース

★前菜・ハモ湯引き・焼き物・刺身 3 点盛り・にぎり 8 貫  
岩ガキ青のりポン酢・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 8月21日まで**

**7/10日までにご予約頂けた場合に限定**

**で、**

お好きなドリンクを一杯、人数様分プレゼントさせていただきます。ビールでも日本酒でも焼酎でもOK！！**今すぐ電話にてご予約を(^)^v**

**PS 岩ガキが苦手な方は遠慮なくお申し付けください**

違う料理に変更いたします！

**鮨処酒主大将**