

大将通信第 66 号

あんなに暑かったのがウソの様に
寒くなっちゃいましたね。

お元気ですか？
鮨処酒主大将です

すごしやすい秋・食欲の秋が
やってきました！

そうそう、

昨年大好評だった伊勢エビを
入れたコースですが・・・

今年は物価高や燃料の値段が
下がらないせいでしょうか？

魚介がメッチャ
値上がりしてます(>_<)

しかし、日本人が大好きな
エビの王様【伊勢エビ】を嬉し
そうに食べていた顔を思い出し、

10月になれば他所の漁場も解禁
するので安く買えるだろうと、
思っていたのですが・・・

高値安定のままです！

もう待てないので、
秋のコース始めます(*^^)v

活きイセエビの酒蒸しや日本海の

ノドグロ風干しが主役で、

脇を脂がのった戻りガツオに秋の
マダコや銀杏・キノコ・里芋で
固めます。

猛暑を乗り切った自分へのご褒美
を堪能して頂ければ幸いです！

【秋の 10.000 円コース】

- ★前菜 3 点 (大粒揚げ銀杏含む)
- ★握り 大トロあぶり・赤身漬
- ★造り 戻りガツオ (黒ゴマのた
れ活けマダコ桜煮)
- ★煮物 きのこ 6 種類の卵とじ
- ★活け伊勢エビ
(300g 位) 1/2 尾酒蒸
- ★握り 甘〜いウニ・生イクラ
醤油漬
- ★焼き物 日本海のノドグロ風干
- ★握り 貝類・白身
- ★味噌汁
- ★デザート
(飲み物・税は別になります)

今回のコースは量が少し軽めです

足りない方は追加承ります！

伊勢エビは 1/2 尾で売価 3.500 円
はしています。

みなさんに喜んでもらえれば、
“損して徳取れ”でも良しとし、

コースとして提供を決めました！

ご予約はお電話で

3日前までお願いします

鯨処酒主

電話 **046-248-1231**

年末にむけ、おせちに付き物の
伊勢エビは確実に値上がりします

日本人が大好きな、
エビの王様「伊勢エビ」を
この機会にぜひ、ご賞味ください

期間限定 11/13 まで

あなたにお会いできるのを、
楽しみにしております。

ではではー