

【初夏・勢ぞろい】

初夏の美味を盛り込んだ、
コースの発表をしますね！

初夏の食材として使うのは・・・

* 稲取地金目（または、梅雨イサキ）

* アオリイカ（イカの王様）

* 黄金アジ（アジの中で一番濃厚）

* 岩手ウニ牧場のムラサキウニ

* 京都丹後産、生トリガイ

などをメインにして、

*石川芋（里芋の早生種）

*ヤングコーン（皮付き）なくなり次第終了

*姫竹（笹の若芽）

*枝豆

などの初夏の野菜を使い、”ホッコリ”と
「あなたに幸せになって頂きたい」と願い、
ガンバって調理します！

初夏の 13.000 円コース

- 1、前菜 3 種盛り
- 2、握り 3 貫（大トロ・他 2 貫）
- 3、冷たい煮物
- 4、刺身 3 種盛り（殻付きウニ含む）

- 5、焼き物
- 6、握り 3 貫（丹後生トリ・他 2 貫）
- 7、当日お楽しみ 1 品
- 8、握り 3 貫
- 9、土用シジミ味噌汁
- 10、デザート

初夏の 10.000 円コース

- 1、前菜 3 種盛り
- 2、握り 3 貫（中トロ・他 2 貫）
- 3、冷たい煮物
- 4、刺身 2 種盛り
- 5、焼き物
- 6、握り 3 貫（ウニ・他 2 貫）
- 7、握り 2 貫
- 8、土用シジミ味噌汁
- 9、デザート

期間限定 **5/27~7/9** まで

3 日前までの【電話】にて受け賜ります。

鮨処酒主 電話 046-248-12131

お電話口で「初夏のコースの予約お願いいたします」と伝えてください。(メルマガ会員の方は必ず申告してください。500 円 OFF なります。忘れると通常価格です)

会員登録はこちら⇒<https://tinyurl.com/4d9ffbe5>

