

淡路島の

はも 天然鰨料理フェア

旬食材



はも 鰨づくし御膳(季節の特別御膳)

地産地消を応援!! 鰨づくし御膳 4,200円→3,600円

お品書

- 食前酒 甘酒
- 鰨ざく
- 鰨ちら 梅肉
- 鰨天ぷら
- 鰨すき鍋 淡路玉ねぎ
- 兵庫県産米、味噌汁、香の物

※雑穀米に変更の場合、
追加で300円を申し受けます。

淡路島産の天然鰨

淡路島の夏を代表する味覚。職人技が光るミリ単位で骨切りされた「鰨ちら」、上品な旨味がたまらない「鰨天ぷら」、淡路島産玉ねぎの甘味と出汁が溶け込むようなご当地鍋「鰨すき鍋」など、多彩な鰨料理をご賞味ください。

〈効果効能〉 疲労回復、体力向上、免疫力向上、動脈硬化の予防、高血圧の予防、美肌効果、骨粗しょう症の予防など。



梅

クエン酸が鰨に含まれるカルシウムの吸収を助けます。

〈効果効能〉 疲労回復、食用増進、カルシウムの吸収促進、老化防止、美肌効果など。

淡路島産の玉ねぎ

甘酒は夏の季語。江戸時代、栄養価の高い甘酒は、疲労回復や熱中症防止のための栄養ドリンクとして親しまれていました。

〈効果効能〉 疲労回復、風邪予防、腸内環境改善、美白・美肌効果など。

甘酒

「鰨すき鍋」には欠かせない名脇役「淡路の玉ねぎ」を贅沢に使用しました。

〈効果効能〉 中性脂肪・コレステロールの低下、胃粘膜の保護など。

単品メニュー



鰨ちら 梅肉
1,600円



鰨天ぷら
1,200円



鰨すき鍋
淡路玉ねぎ
1,600円

●季節や仕入れ状況により内容が変更する場合があります。 ●当店の米は兵庫県産三田米ヒノヒカリを使用しています。
※表示料金に別途消費税を申し受けます。サービス料はいただいておりません。