



味覚直送便

秋が深まり滋味豊かな
晩秋の味覚を取り揃えました。
どうぞ堪能ください。



北海道産 **きんき** 煮又は焼き1本 4,500円

「きんき」は、真っ赤な体色に背びれの黒い斑紋が特徴。赤い魚の中でも最も美味とされ、上品な旨みのある白身は煮つけや塩焼きにすると絶品。晩秋から冬に旬を迎え、脂が乗って、口の中で身肉と脂肪がとろけるような味わいが人気です。

下関産 **虎河豚** ぶつ刺し 3,500円

「河豚(ふぐ)に越すものなし」の格言通り、美食の王と呼ぶにふさわしい魚です。美味しいのは「秋の彼岸から春の彼岸まで」といわれ、当クラブでもこの間お召し上がりいただけます。今月は河豚の身をぶつ切りの刺身ならではの食感と美味しさをご堪能いただけます。

北海道産 **天然鰯** 造り 2,200円
握り一貫 400円

温暖化による海流変化の影響なのか、北海道では近年天然鰯の豊漁に沸いています。回遊してくる鰯の数が年々増え、しかも漁場は港からすぐ近く。定置網漁で活きたまま獲るので鮮度は抜群です。天然鰯ならではの上品な脂のりが特徴で、沢山食べてもくどさを感じることなく、さっぱりとした味わいが楽しめますのでどうぞご賞味ください。

長崎産 **真羽太** 造り 2,200円
握り一貫 400円

真羽太「マハタ」は、晩秋からが旬。クエと並び高級魚として扱われ、天然物は数も少なく、大型の活けなど状態の良いものは高級料理店向けに超高値で取引されます。透明感のある白身はプリプリと歯ごたえが良く、味は極めて美味で、とても上品な旨みと甘みがあります。是非ご賞味ください。

北海道産 **鱈白子** ポン酢 1,500円



鱈白子

産卵前の真鱈は雌よりも雄の方が高値で取り引きされます。それは身質もさることながら、雄の白子(精巣)が菊子と呼ばれ珍重されるためです。真鱈の白子は、非常にコクがあり美味しく、高級品として扱われています。弾力があり、噛み締めると、濃厚でとろけるような甘味が口一杯に広がります。

長崎産 **黒ムツ** 造り 2,000円
握り一貫 400円

ムツには黒ムツと単にムツと呼ぶものがあり、関東では黒ムツが珍重されています。冬に脂のり旬を迎えます。身質が軟らかく脂が全体に溶け込み、特に刺身はトロっとして美味です。漁獲量が少なく人気のある魚で、市場では超高級魚として扱われています。

静岡産 **天竜地金目** 造り 2,400円
握り一貫 450円

静岡天竜川沖合にある、天竜海丘で釣れる金目鯛は、餌が豊富な恵まれた立地で漁場が近く、日戻りで水揚げされた新鮮な状態で発送されます。地金目と言われ金目鯛の中でも脂の乗りは別格で、市場でも最高級の扱いです。一味違う近海物の金目鯛の美味しさをどうぞ堪能ください。

北陸産 **香箱蟹** 浜茹で 2,400円

香箱蟹とは北陸地方で獲れる雌のズワイガニのことです。雄のズワイガニと比べ小ぶりな外見の中には、茶色の外子(そとこ)と呼ばれるつぶつぶの卵、そして味噌の部分にオレンジ色の内子(うちこ)を持っています。小さな分だけ味わいは濃厚で旨味もたっぷり。雌の方が保護の為禁漁期が長いため、年末までの短い期間が旬です。浜茹での美味しさをお楽しみください。



天竜金目鯛

今月の酒肴

河豚皮ポン酢 800円
仙鳳趾牡蠣 1,000円
天然鰯塩焼き 1,500円



仙鳳趾牡蠣



※価格は全て税抜き表示です。ご精算時に消費税10%を加算させていただきます。