

料理長の逸品



炙り穴子重御膳

三,八〇〇円
(税込)

炙り穴子重

- ・小鉢
- ・出汁
- ・薬味
- ・漬物白菜山わさび
- ・味噌汁

〔脂の乗った極上穴子を

丸ごと一匹使用した炙り穴子重御膳〕

じっくりと柔らかかに炊き、香ばしく焼き上げた穴子は、二重の層になっており、まずので、初めはそのままでお召し上がりになります。いただきます、炙り穴子の味をご堪能ください。いませ。出汁と薬味を添えてあります。ひつまぶしのようにもお召し上がりいただけます。お好みに合わせ味の変化をお楽しみいただける、料理長自慢の一品です。

穴子へのこだわり

鯉寿し創業者のご先祖のルーツは四国にあります。また、鯉寿しのお城の外観は四国・高松城を模しております。旭川では珍しい穴子料理ですが、創業者のルーツでもある四国ではポピュラーな食材です。かつて、先輩に教わった穴子料理。いつか自分も、『自信を持って、お客様にご提供できる側になりたい』という穴子への熱い想いを胸に、捌き方から仕込みの仕方までを、教えの通り忠実に再現することで、自慢のひとつ品ができました。脂の乗った極上穴子だけを市場より仕入れ、ふっくらと柔らかかに炊き上げます。ぜひこの機会にご賞味くださいませ。

穴子料理

※穴子の入荷状況によりましては、ご提供致しかねる場合がございます。
※表示価格は全て税込価格でございます。



出前・テイクアウト限定
炙り穴子棒寿し 2,200円



鯉寿し自慢の
穴子入り出汁巻玉子 1,200円



穴子天麩羅 1,700円



穴子天麩羅御膳 2,400円



炙り穴子重御膳 3,800円

