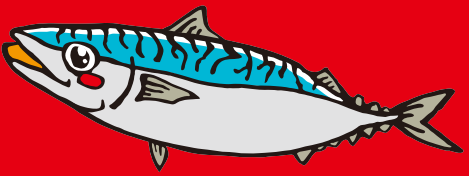


丸ごと

一日3本限定

一本食べつくし よっぱらいサバ

小浜よっぱらいサバ フェア



とろさば& よっぱらいサバ 大収穫コース

4つの調理方法からお選びください。

1 本丸ごと姿造りにするもよし、
半身をカルパッチョ、残りをはぎりで
味わうもよし。お好きな調理方法で
お楽しみください！

一本 ¥2,980



1. 姿造り



2. カルパッチョ



3. にぎり



4. お造り(半身)

アラまで美味しい！
アラを使った〈汁だくさば豆腐〉と
〈骨せんべい〉を最後にお出します。



TVで紹介
されました！
9/20 カンプリア宮殿
9/29 満天☆青空レストラン
などなど

小浜よっぱらいサバ
～おいしさの理由～

小浜よっぱらいサバは、適度に潮流が流れ込み、
地下水が湧き出ている美しい小浜の海で、アミノ
酸豊富な酒粕入りの餌を食べて健康に育てられ
ます。
その身は全く臭味がなく、ほのかに爽やかな香りと酸味を楽しんでいただけます。

また、小浜よっぱらいサバは小浜市の産学官連携
体制での研究結果に基づいた適切な食事で育ち、しっかり運動しているため、ベタつきのない
とろけるような脂を持っています。

私たちが育てた、小浜よっぱらいサバの深い旨味
と甘さを、この機会にぜひお楽しみください。



¥3,300 コース

飲み放題付き +¥1,500

- よっぱらいサバのカルパッチョ
- お造り4種盛り
(とろさば刺身・よっぱらいサバ刺身・薫製・しめさば)
- とろさばの串焼き
- サバツとしめさばオニオンサラダ
- 鶏も嫉妬?! とろサバン南蛮
- よっぱらいサバの握り寿司2貫
- 酒粕香るよっぱらいアイス



¥3,800 コース

飲み放題付き +¥1,500

- よっぱらいサバのカルパッチョ
- お造り5種盛り
(とろさば刺身・よっぱらいサバ刺身・薫製・しめさば・漬け)
- とろさばの塩焼き
- サバツとしめさばオニオンサラダ
- 鶏も嫉妬?! とろサバン南蛮
- とろさばのみぞれ煮込み
- よっぱらいサバの握り寿司2貫
- 酒粕香るよっぱらいアイス



※ 当店のメニューは全て(スイーツを含む) 鯖および鯖由来の原材料を使用しています。 ※写真はイメージです。 ※価格は全て税込です。