

鯔処酒主～あなたへ



大将通信

第三十七号



夏が終わると、秋らしい空気感を感じる事が少なく、いきなり冬が来てしまうように感じるのは自分だけでしょうか？
気温の変化で体調を崩しやすい季節ですが、お元気ですか？
鯔処酒主 大将です。今年も残すところひと月あまりとなりました。自分は切羽詰まらないと行動しない性格（まだ平気・来週で間に合う・今日は気分が乗らないから・・・）なので、この時期になるとバタバタと焦り始めます（笑）
平成28年、ラストスパート頑張りましょうー！！

“口に入れるとつわりとした食感で噛むと柔らかく、濃厚な脂の旨味とともに溶けて無くなります。” 酒主、冬の名物料理ですが食べた事が無い人はいますか？

寒さが増す毎に美味しくなり冬を感じさせる、あなたもご存じな魚・・・寒ブリです。刺身や鍋、煮付にしても美味しい魚ですが、切り身をフライパンで10秒位かけて両面を軽く焼きまして、辛味大根のおろしポン酢につけて、焼き立てを食べる料理・・・名付けて “天然寒ブリの焼きしゃぶ” です。もう10年以上前？位から提供させて頂いてる酒主、冬の料理ですが【この食べ方は初めて！】と感激されます。また、いままで【美味し～い！】と言わなかった人はいません。あなたはもしかしたら食べた事があるかもしれませんね。

ブリには健康に欠かせない栄養素がたっぷり

沢山の栄養素を含むブリですが、DHA・EPAが特に多く、心筋梗塞・糖尿病の予防や、コレステロール低下・学習能力の向上に効果ありと言われています。又ビタミンDも多く、皮膚を再生して美肌にしたり、ガンの予防も期待できます。

あなただけに特別なお知らせがあります

ブリの旬は12月～1月です。脂が乗り身がしまった今、寒ブリと呼ばれます。寒ブリの焼きシャブを今年も是非、あなたに食べて欲しいと思いお得なコースをご用意しました。(通常、寒ブリの焼きシャブは一人前で2,500円以上はします。年末になるほど値が上がってしまいます)

寒ブリ焼きシャブコース



- 季節の前菜三点盛・・・・・・・・自家製からすみ他
- 旬菜の炊き合わせ・・・・・・・・天かぶ、京人参、青味
- 天然寒ブリの焼きシャブ・・・・おろしポン酢、椎茸他
- 活カキ青のりポン酢・・・・・・・・嫌いな人は変更可
- 揚げ物・・・・・・・・フグ、もしくは自家製
- 握りずし六貫・・・・・・・・中トロ他
- お椀・デザート　　以上全八品（仕入の都合により内容変更あり）

☆大将通信見た！とご注文頂くと⇒6,500円（税別・12/30まで）

ご利用方法はとても簡単です

仕入の都合上、2名様より3日前までにご予約願います。お電話口で『大将通信のコースの予約で』と、お申し付け下さい。責任をもって対応致します。キャンセルは3日前、変更は前日までとさせていただきます。さらに、同封のクーポン券をご利用して頂けるあなた様だけに、お会計から1,000円引きさせていただきます。(5,000円以上ご利用の場合に限り有効)ですので今すぐ、クーポン券をお財布にしまっておいて下さい。しかしご注意ください。このクーポン券には期限があります。

期間限定 12月30日（金曜）まで

期限が切れる前に、是非ご利用ください。あなたのお越しを心よりお待ちしております。

☎046-248-1231

厚木市愛甲西 1-14-1 定休日 毎週月曜
営業時間 17:30～22:00 第三火曜
11:30～14:00 (予約のみ営業)

鮎 延 酒 主