

冷えた体とハートを温める、  
**真冬のコース**を始めます。

メイン食材は3つ

★天然真鯛

★寒サワラ

★新竹の子

を使います。

美味しいだけではなく、  
どれも栄養豊富なんです(^)/

天然真鯛は、

疲労回復を助けるビタミンB1が  
年末年始の疲れをいやします。

寒サワラは、

現代人に不足なたんぱく質が特に豊富で、肌や髪、筋肉や臓器にいたるまで、人の身体を作るために必要不可欠な栄養素です。

新竹の子は、

キャベツやレタスといった食物繊維が多いといわれている野菜と比べても2倍近い量を含み便秘解消に効果があります。

**【冬の13,000コース】**

旬の前菜3品盛り

大トロ・真鯛漬け・貝類の握り

新竹の子と京人参・京菜花の炊き合わせ

真鯛湯引き含む刺身 3 品盛り

ウニと当日お楽しみ 2 品の握り

小田原産、フグ唐揚げ

煮穴子・小肌・？の握り

潮汁

デザート

**【冬の 10.000 コース】**

旬の前菜 3 品盛り

中トロ・真鯛漬けの握り

新竹の子と京人参・京菜花の炊き合わせ

真鯛湯引き含む刺身 2 品盛り

当日お楽しみ 2 品の握り

小田原産、フグ唐揚げ

煮穴子・小肌の握り

潮汁

デザート

飲み物と税は別になります。

期間限定 **3/16** まで

ご予約は 2 日前までにお電話で  
お願い致します。

鮨処酒主

# 046-248-1231

旬のエネルギーを、  
非日常の空間で食べ、  
寒い冬を乗り切る、

お手伝いが出来れば幸いです。