

## お品書き

### さば香熟漬け

当店の原点の干物！ 脂ののった、ノルウェー産の真鯖を手でさばき、熟成40年の漬け汁で味付けしました。  
(そのまま焼いていただくか、小麦粉をふってムニエルでご賞味下さい。)

### 銚子釣り金目

金目の一流ブランド、銚子釣り金目を開きにしました。  
(焼いてご賞味いただいたあと、骨と皮を湯がき、昆布ベースのめんつゆで味付けすると、美味しいそばつゆができます。)

### やりいかの三五八漬け

銚子で水揚げされた、お刺身でもいただける、やりいかを三五八(神崎自然塾さんが長年作り続けている塩麴)に漬け込みました。  
(グリルなど網焼きか、季節の野菜と炒めてご賞味ください。)

### やりいかの醤油麴漬け

銚子で水揚げされた、やりいかを銚子小倉醤油さんの醤油麴に漬け込みました。  
(グリルなど網焼きか、季節の野菜と炒めてご賞味ください。)

### 正才ふぐ開き

鹿嶋から大洗沖でとれた正才ふぐを、銚子一山いけすさんにさばいていただき、当店で開きにした、期間限定のコラボ商品です。  
(よけいな味付けは一切してありませんので、から揚げ、てんぷら、お鍋などでお召し上がりください。)

### 舌平目の干物

銚子で水揚げされた、舌平目を一夜干しました。  
(ムニエルがおすすめで、カラッと揚げると縁側もパリパリいただけます。)

### 目光の干物

銚子水揚げの鮮度抜群の目光を干物にしました。  
(ムニエルか弱火で炙ってご賞味下さい、骨ごと尾っぽまで丸々いただけます。)

### 伊勢海老の開き三五八漬け

伊勢海老水揚げ日本一の千葉県でとれた活伊勢海老を生きたまま開きました。  
(殻を下にして、ひっくり返さずじっくり焼いて下さい。残った殻で贅沢味噌汁をどうぞ。)

### さんまの佃煮

北海道沖でとれた、一番脂ののったさんまを、ザラメ、水飴、梅酢、銚子小倉醤油で炊き上げました。  
(そのまま自然解凍でご賞味下さい。)

### 鰯のつみれ団子

銚子で水揚げの入梅いわしに生姜と味噌を合わせて、すり身にしました。  
(出汁つゆの中に落としてつみれ汁でいただくか、さんが焼きなどでご賞味下さい。)

### 姫はまぐり

九十九里さんのはまぐりを砂をはかして凍結しました。  
(酒蒸し、お汁、お鍋、パスタ料理などでどうぞ。)