

蔦茂の海鮮鍋セット

一五〇〇〇円税込（2〜3人前）

季節の海鮮

ずわい蟹剥き身

粕仕立てスープ 2合×3本

蛸烏賊釜揚げ

越前甘海老

漬だれ 橙ぽん酢 胡桃ぽん酢

地はまぐり

九〇cc各1本

活の白身魚

（寒鱸、鯛、方々等何れか）

金の白魚 帆立 塩引き笠子

薬味四種

季節の野菜他

洗葱 塩胡瓜

大根 うるい 茶 榎

寒造里おろし 柚子諸味

金時人参 菜の花

信長葱 新筍 椎茸

蚕豆 手綱蒟蒻 小あげ

占地 笹打ち九条葱

《お召し上がり際に際して》

鍋料理の基本

へだし（旨味）の出る素材から順次入れる

へ一度に全部を入れない。魚介が先、野菜は後

魚介を先にさっと加熱し、薬味と漬だれで食し、だし（旨味）の出たスープで野菜を煮込み、汁と共に召し上がりいただきます

先ず鍋に粕仕立スープを注ぎ、蛤、椎茸を入れて火にかけます

甘海老、ずわい蟹 帆立、笠子等順次入れてさっと煮込み、

「薬味」を付けて「漬だれ」でお召し上がりください。

活の白身魚はレアな状態でも美味しく召し上がれます

後に蚕豆、九条葱、菜の花以外の野菜を煮込み、仕上げに白魚、蛸烏賊と共に入れて粕汁としてお召し上がりください

※粕仕立てに使用しております酒粕は、仕込の段階でしっかりと

煮込んでアルコール分を飛ばしておりますので苦手な方でも安心です