

冬の日本海の旨味凝縮！  
コラーゲンたっぷり料理！

寒い冬には体も心も温まる  
味噌仕立てのあんこう鍋。  
ふっくらとした淡泊な身と  
濃厚なあん肝は上品な味わいです。



No.820

## 荒波あんこう鍋

(1人前) 1,390円

(税込 1,529円)

あんこう鍋の出汁には糸魚川の「マルエス宝生みそ」を使用しております。

●写真は4人前です。○1人前からご注文いただけます。

No.794

おすすめのメ

## 雑炊セット(ご飯・生卵) 290円

(税込 319円)

No.821

## 荒波 あんこう汁御膳

2,240円

(税込 2,464円)

あんこうをふんだんに使った極上御膳。  
あんこう汁、刺身3種、ご飯、茶碗蒸し、お新香



No.822

## あん肝ポン酢

690円

(税込 759円)

鮫肝の濃厚なヨクと、さっぱりとしたポン酢が相性抜群。ちょっとした一品にどうぞ。

期間限定

あん

こう

# 鮫鮫 フェア

糸魚川荒波あんこうフェア参加店

〈鮫鮫の豆知識〉

鮫鮫は「東の鍋の横綱」!!身は良質なタンパク質を多く含み、炭水化物や脂質がとても少ない為、ダイエットに向いています。また、肝はビタミンA、ビタミンB12、ビタミンD、ビタミンE、セレンなどを多く含み、濃厚な旨味は「海のフォアグラ」と言われます。

そのほとんどを、余すことなく食べられる鮫鮫。冬にしか食べられない絶品料理をお召し上がりください。

