

2017年 2017年
10/17 ▶ 11/30
火 木 迄

豊富な魚種が自慢の鹿児島育ちの魚が、毎日嬉しい
日替わりでご提供！とっておきの海の幸、召し上がれ！

黒ムツ
全身が黒いが、身は血合いが強く、全体的にほんのりと赤い。
身は柔らかく、脂が乗って美味い高級魚。

真鯛 まだい
鹿兒島湾、桜島
付近の真鯛が有名
味、姿共に秀でて
おり、脂が程よ
く乗り、舌触り
が良く粘り感が
ある。が決して
しつこくもなく
後味が軽やかで
す。

カツオ

南部に東シナ海を臨み、全国有数規模のカツオの水揚げを誇る枕崎漁港。鯨節が有名だが、伝統的な本釣り漁法で獲った鮮度抜群のカツオもオスス。

ふえだい
笛鯛
身は透明感があり、しつとりなめらかな食感に、身本来の甘さが特徴。
しつかりとした旨味だが、後味は上品。

おなかたい
尾長鯛
八丈島ではお祝い事には欠かせないといふ島魚。沖縄の三大高級魚のひとつでもある。市場にはなかなか出回らず、その上品な味わいと甘みが特徴。サイズが大きいものほど旨味が増すと言われている。

鹿兒島

660円(税込712円)

鹿児島 造り盛り

960円 (税込1,036円)

鹿兒島

440円(税込475円)

●写真は全てイメージです。ネタは日によって変わります。