



日本旬紀行

SEASONAL
SPECIALTIES
THE SUMMER BEGINS

2018年
立夏



この料理に
ぴったりの
エビス



エビス
マイスター

気仙沼 亀洋丸のカツオのたたき
¥900(+税)

THIS MONTH'S RECOMMENDED FOOD

01

亀洋丸のカツオ【きょうまるのかつお】

江 戸末期から手漕ぎの小型船でカツオ漁が行われ、全国屈指の遠洋・沖合漁業の拠点として栄えてきた気仙沼港。現在も、生カツオの水揚げ高は17年連続日本一を誇ります。

亀洋丸は津波被害を免れた数少ない気仙沼の大型カツオ一本釣り船。返しのない針を使い、カツオを一本ずつ傷つけることなく釣り上げていきます。釣り上げたカツオは、表面と内面から瞬時に凍結。カツオにストレスがかからず、まさに鮮度は一級品です。



アレルギーは大丈夫ですか？

◆ 特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないか調べ致します。
◆ メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知おください。
※ 皿・盛り付けは一例です。

日本旬紀行



アシタバと筍の
ベーコン炒め
山椒おろし添え

¥700(+税)

この料理に
ぴったりの
エビス

エビス
プレミアム
ブラック



アシタバと筍の衣揚げ ¥820(+税)

この料理に
ぴったりの
エビス

琥珀
エビス



アシタバとシラスのおひたし ¥580(+税)

この料理に
ぴったりの
エビス

エビス
ビール



THIS MONTH'S RECOMMENDED FOOD

02



アシタバ

アシタバ(明日葉)は房総半島や伊豆諸島など暖かい太平洋沿岸部に自生している植物で、日本が原産とされています。とても成長力の強い植物で、今日葉を挿んでも明日にはもう新しい葉が出ているということからこの名前がつけられたそうです。その味わいを最大限に活かすおひたしは、さつとかけたパージンオイルがアクセント。同じく春から初夏を旬とする筍(タケノコ)と一緒にシンプルに調理した2品をどうぞ。