

るびす様の旬巡り

晴れやかな陽気に緑が息づく
四国から初夏の味覚をお届けします。

一年に二度旬を迎えるカツオ。
身が引き締まり、さっぱりとした味わいが特徴です。
食感が増し、味を濃厚とさせる
別名「土佐造り」とも呼ばれるカツオのたたきで、
お召し上がりください。



四
Shikoku
国

2019 MAY
心地良い潮風と新緑が薫る四国の
爽やかな旬をお楽しみください。

薫焼きカツオのたたき

Seared bonito slices

ワラで香ばしく「薫焼き」したカツオの
濃厚な味わいを、ボン酢や薬味の爽やかな
風味と一緒にどうぞ。

¥980(+税)

この料理にピッタリ!

エビスビール





この料理に
ピッタリ!

琥珀エビス



この料理に
ピッタリ!

エビス
プレミアムブラック

阿波尾鶏とそら豆のアヒージョ

Ajillo with awa-odori chicken and broad beans

身がしまりふりふりとした弾力の阿波尾鶏とそら豆の甘みが特徴のアヒージョです。バゲットも一緒にどうぞ。

¥880(+税)

うつぼの唐揚げ～葱ポン酢掛け～

Deep-fried moray eel with green onion and ponzu dressing

「海のギャング」と名高いうつぼ。食べれば、ふっくらとした身とコラーゲン質がヤミツキになります。

¥680(+税)



この料理に
ピッタリ!

エビス マイスター

四国産 焼きそら豆と 天ぷら

Baked Shikoku broad beans & tempura

旬のそら豆を2種類の調理法で。シンプルな味わいをお楽しみください。

¥500(+税)

2019 JUNE

NEXT >> 京都

来月は紫陽花が彩りを添える京都より旬をお届けします。



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・混入する場合がございます。ご了承ください。

※皿・盛り付けは一例です。

