



幻の高級魚といわれるあこは、特に西日本で珍重されています。旨みがあって食感も良く、特に刺身がお勧めです。

あこは

夏の宴

銀座 遠音近音の

〜広島から夏のお便り〜

鮑



夏の鮑は身も太く、まさに今が旬。食感が独特な刺身でもよし、旨みいっぱいのステーキでもよし。お好きな調理法でどうぞ。



はも

上品な脂が乗った鱧は、丁寧な骨切りをして初めて味わうことのできる貴重な魚。さっと出汁をくぐらせて特製タレにてお召し上がりください。

■ はもしゃぶ膳



写真は四名様用でございます。

■ 金波 10,500円



イメージ

■ さぎ波 5,040円

前菜 福山の郷土料理
御造り 瀬戸内 海の幸三種盛り
揚げ物 鱧と夏野菜の雲飴掛け
合肴 冷やし茄子の煮浸し
煮物 伊佐木の煮付
お食事 鯛そうめん
水菓子 本日のデザート

※仕入れにより若干変更する場合がございます。



一品料理

●庄原アスパラの塩ゆで
●鯛の塩たたき

●三原・生蛸のお造り
●天然桜鯛のかぶと

●おこぜ唐揚
●鯛白子ぼん酢

●あさり貝香草バター蒸し
他にもいろいろございます。