

フライパンで簡単調理！プロのレシピを食卓に

★魚介の白ワイン蒸し ¥800(税込み)

鮭ハラス イカ イイダコ アカニシ ツツ貝入ってます。ほろ苦さがあり少し大人なあじわいです。解凍して具材を取り出し焼き色がついたら液体を投入蓋をして蒸しあげます。残った汁にバターやパスタを入れてもおすすめです。



★鮭ハラスといかのレモンペッパー ¥800(税込み)

さわやかなレモンの風味が鮭ハラスの油をさっぱりとさせてくれます。解凍して焼いてお召し上がり下さい。



★秋刀魚のトマトパッツア ¥650(税込み)

骨がなく安心して食べられます。弱火でじっくりコトコト火が通ったら出来上がり。お好みでフロコリーやカリフラワー等お好み野菜でいろいろを。

ちょっとリッチな BBQセット！！

★ ¥3,500(税込み)

赤海老 2尾 片貝ホタテ 2枚
牡蠣2ヶ ツボ抜きイカ2本
スワイガニ 1肩
アワビ2ヶ入ってます。
豪華な食材でお隣さんと差をつけてみませんか？

単品購入可：片貝ホタテ 1枚240円
ツボ抜きイカ 1杯300円
冷凍アワビ3ヶ入 / 1050円



活魚鯛身卸し ¥4,000(税込み)

神経メした新鮮な鯛を おめでたい時に召し上がってみませんか？お刺身用 鯛めし用 焼き魚用 アラ汁用にお分けします。大きさは1.5Kgぐらいです。



要予約商品