





■ おすすめの逸品 青森フェア

下北半島で育まれた蝦夷鮑のせいろ蒸しや、奥入瀬ガーリックポークの麴焼、帆立貝の貝焼、するめ烏賊の肝焼など、料理長が現地視察で出会った食材の持ち味を大切に引き出し、一品料理に仕上げました。



「おすすめ逸品」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2017年7月1日(土)~8月31日(木)
  - 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
  - メニュー及び料金:
 

|                  |        |              |        |
|------------------|--------|--------------|--------|
| 蝦夷鮑のせいろ蒸し        | ¥4,500 | 海峡サーモン*の味噌漬け | ¥1,800 |
| 奥入瀬ガーリックポークの麴焼   | ¥1,800 | 帆立貝の貝焼       | ¥1,600 |
| 鮪と長芋のたたき         | ¥1,600 | するめ烏賊の肝焼     | ¥1,600 |
| 「晴天の霹靂」土鍋ご飯としじみ汁 | ¥1,800 | 岩もずく酢        | ¥900   |
- (サービス料・消費税含む)

■ 青森の地酒 利き酒セット

平川の利き酒師が選定した青森の地酒3種を飲み比べてお楽しみいただける利き酒セットです。

- 期間 : 2017年7月1日(土)~8月31日(木)
- 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
- 料金 : ¥1,300 (サービス料・消費税含む)
- メニュー: 下記3銘柄の利き酒セットです。
  - ・祈水 特別純米酒
  - ・豊盃 純米吟醸 豊盃米 55
  - ・陸奥八仙 華想い 50 純米大吟醸



「青森の地酒 利き酒セット」イメージ写真 ▲

※青森県産の食材は、仕入れ状況や天候・天災等により変更になる場合があります。※青森県産以外の食材も使用しています。

\*「海峡サーモン」とは、大型のニジマスを津軽海峡の外海で養殖したもののブランド名です。

◎ご予約・お問合せ(読者): Tel. 03-3237-1111(代表) 各レストラン まで