

お持ち帰り用

セット内容

- ・てっちり
- ・鍋用野菜セット
- ・出汁用昆布
- ・てっさ
- ・皮刺し
- ・薬味セット
- ・（浅葱・もみじおろし）
- ・特製ぽん酢

料理長厳選

とら河豚セット

— お店の味をご家庭で —

2～3人前 15,120円

— ふぐちりの美味しい召し上がり方 —

鍋に水をはり、昆布と日本酒お猪口1杯、塩ふたつまみを加えて火にかけます。
沸騰したら昆布を取り出し、最初にあら付きのふぐの身を入れてしばらく煮ます。
しっかりと出汁が取れたら、野菜とふぐの身等を入れて完成です。
（あらは骨付きですのでお気を付け下さい。）

締め雑炊はご飯を一度水洗いしてぬめりを取り、醤油で味付けし、卵でとじて下さい。
お好みでポン酢を少し垂らすと、より一層美味しく召し上がれます。

山口県下関産とらふぐ使用

※三日前までの要予約