



春の 魚春 フェア

さわら

今治漁港
直送!!

《期間限定》

2022.3月の
金・土・日
限定

春を告げる 鯖

春は産卵のため、外洋から瀬戸内のしまなみ海峡にやってくる回遊魚・鯖。ふっくらと丸みを帯び脂がのってとっても美味しい時期になります。甘味が強く身はやわらかそれでいて淡白な味わいが魅力の春の鯖を是非。

今治漁港

愛媛県



夕方に出船し、流し刺し網漁（魚の通り道に網を带状に固定して猟獲する漁法）で鯖を取り上げ、明け方に帰港します。

鯖にぎり

300円(税込330円)

鯖焼き霜にぎり

300円
(税込330円)

新鮮な鯖の
皮目を香ばしく
炙りました

鯖 フェア

今治漁港
直送!!

濃厚な鯖を玉ネギと
ポン酢ジュレで
さっぱりと

鯖炙り
オニオンのせ
300円(税込330円)

外はサクサク
中はふんわり
抹茶塩で
どうぞ

鯖天婦羅にぎり
300円(税込330円)

鯖の押し寿司
200円(税込220円)

皮目は香ばしく
内側はもっちりした
焼き霜のお造りを
是非。

鯖焼き霜造り
600円(税込660円)

鯖香味揚げ〜パクチーのせ〜
400円(税込440円)