

お口でとろける  
濃厚な旨味

# 白子のポン酢和え



# 鱧たらきく(白子)

薬膳的に、白子=精巣はまさに「精」を補う作用があり、滋養作用に優れた食材です。  
白子に含まれるビタミンB2は、精神の安定、集中力や記憶力を向上させる働きがあり、認知症予防にもなります。またカルシウムの吸収と骨を丈夫にするのに欠かせないビタミンDが豊富に含まれています。



衣はサクッ  
白子はとろりと  
癖になる食感



## 白子の揚げ出し

各 **600** 円 (税別)  
(税込648円)



宮城県では、赤い筋が菊の花のように入っていることから、鱧の白子のことを「たらきく」と呼びます。  
この赤い筋こそ、白子の鮮度の良い証拠。  
旬の「たらきく」を是非お召し上がり下さいませ。

ご注文は

フロント(内線8番)にて承ります。

※数量限定でございます。

※当日の仕入れ状況により、お出しできないこともございます。