

# すっぽん料理

すっぽんは、美容効果はもちろん滋養効果も抜群！！女性にうれしいコラーゲンをはじめ、必須アミノ酸、ビタミンB群、カリウム、カルシウム、ミネラルなどが豊富です。

※すっぽんコースは二人前より（要予約）

鼈

## すっぽんコース

15,000 円

前菜（三品）・茶碗蒸し・生き血・心臓・胆のう  
・レバ刺・刺身・唐揚げ・鍋・雑炊・お新香・果物

生き血・・・・・・・・・・気分はヴァンパイア。日本酒またはオレンジジュースなどで割り飲みやすくご提供致します。

心臓・・・・・・・・・・まだ動いている希少な命。コリコリとした弾力です。

胆のう・・・・・・・・・・苦みが有る為、噛まずに飲んでください。

レバ刺・・・・・・・・・・新鮮なすっぽんのレバーをごま油と塩、醤油、薬味でお召し上がりください。

刺身・・・・・・・・・・すっぽんのもも肉の刺身です。上品な味をわさび醤油などでお召し上がりください。

唐揚げ・・・・・・・・・・すっぽんのもも肉、醤油ベースの唐揚げです。鳥肉に似た食感と味です。

すっぽん鍋・・・・・・・・・・さっぱりとした醤油ベースのすっぽんのコラーゲンや栄養が詰まった出汁で、すっぽんと野菜をお楽しみいただけます。

雑炊・・・・・・・・・・玉子でとじて、香り付けに柚子を添えます。

丸

## すっぽん鍋

10,000 円

2～4人前、雑炊・お新香・果物付き