

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）



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、嗜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。



すっぽん鍋

10,000円

2～4人前、雑炊・お新香・果物付き