

# 八寸盛り合わせ

## 解凍方法

凍ったまま取り出し、軽くラップをし、常温で約3時間 又は  
冷蔵庫で約5時間解凍する。(前日から冷蔵解凍もおすすめ)



### 5. 鯖の南蛮 タルタルソース

新鮮な鯖を南蛮漬けに。特製のタルタルソースでお楽しみください。

### 8. 鮫赤肉生姜焼

鯨は土佐の伝統食。鯨肉をやわらかく食べやすい味付けに仕上げました。

### 6. 四万十鶏塩麹トマト焼

高知県の銘柄鶏を塩麹でやわらかく、お子さまも好きなトマト風味に。

### 9. 高知県産鰻のふくさ焼

野菜を入れて卵をふんわり蒸し、自慢の高知県産鰻をのせました。

### 1. からじじゃこと十彩卵の花

からじじゃこをおからと彩り野菜に加え食感を楽しむ。

### 2. 鳗ちぎり天

たこ焼き風の自家製揚げ蒲鉾。お好みでソースをかけても美味しくいただけます。

### 3. しし唐辛子のピリ辛炒め

しし唐辛子をピリ辛に炒めました。お酒が進む一品。

### 4. 四万十川海老 唐揚げ

土佐の清流でとれる、高知県の特産品。まるごとカラッと揚げました。

### 7. チャンバラ貝

ほのかな苦味とコリコリとした食感が老若男女に人気の秘密。

### 10. イタドリの金平

高知県では昔から広く親しまれる山菜、イタドリ。金平に仕上げて食べやすく。

## 土佐の海産珍味 どろめ

どろめは土佐の方言で「いわしの稚魚」のこと。ほのかな苦味がお酒と相性抜群。

1. パックのまま4分ほど流水解凍し、中身を塩水でさっと洗い、ザルで水を切る。
2. お召し上がりの直前に辛子酢味噌をかけてどうぞ。

## 注意

・どろめは、瞬間冷凍品ですので再冷凍出来ません

・解凍後は「要冷蔵」にて、12時間以内にお召し上がりください。

## A5ランク 国産和牛ロースト

A5ランク 国産和牛もも肉使用。噛むほどに旨みが広がる一品。有馬山椒を混ぜた、ピリッとした味付けに仕上げました。

1. 冷蔵庫で1時間ほど解凍する。
2. お肉には味付けされていますので、そのままお召し上がれます。

## 焼さば棒寿司

脂が乗った鯖と柚子を加えた、こだわりの酢飯が相性抜群!

1. 冷凍のまま、お寿司をくっつかないようにお皿に移し、軽くラップする。
2. 電子レンジ[500W]で5~6分ほど加熱する。
3. レンジから取り出し、ラップをしたまま2~3分ほど蒸らす。
4. すし飯がやわらかくなったら、温かいうちにどうぞ。

