

いっしょうさんたん
『一嘗三嘆』



第七回松山もみじ鯛料理

期間：平成29年11月1日～11月30日

松山めで鯛釜めし



松山もみじ鯛を食べて 豪華景品を当てよう！

★一嘗三嘆とは、正岡子規が友人・清水則遠氏に宛てた書簡の中で、故郷の松山の美味しいものとして鯛料理を紹介している件で「一口食べると、何度も感動するほど美味しい」の意味で用いられている子規オリジナルの造語です。

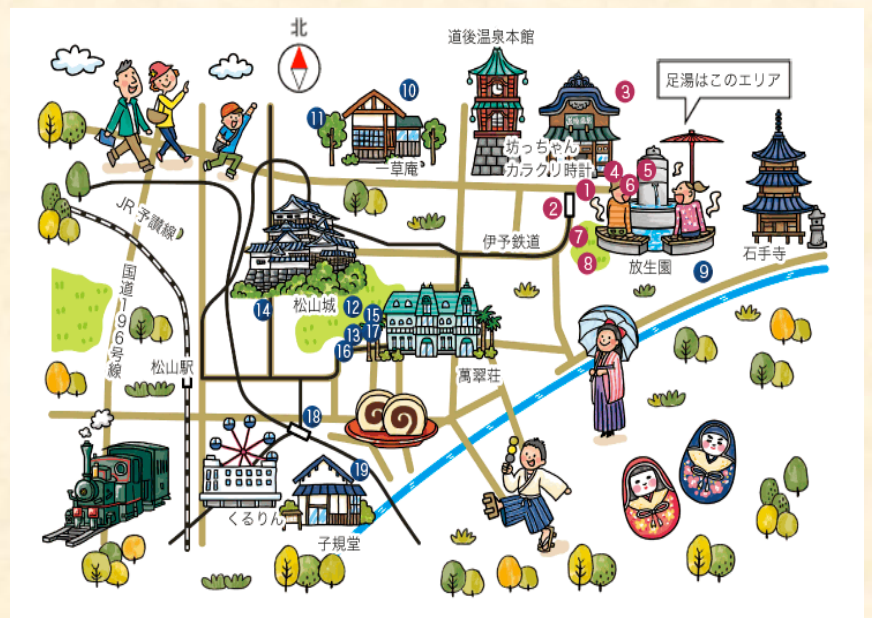
松山めで鯛釜めしをお召し頂いたお客様の中から抽選で豪華景品が当たります。

1等 3本：松山天然活き×鯛

2等 10本：瀬戸内海産ちりめん 協賛 松山市・松山市水産市場運営協議会

ご応募方法は、お手持ちの応募券に必要事項を記入の上、レジに備えてある応募箱にお入れ下さい。

締め切りは平成29年11月30日（木）迄当選者の発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。



愛媛松山から直送の 天然真鯛を使用

釜



飯



御注文より炊き上げます、お時間を約20分ほど頂いております。

松山めめで鯛釜めし 2,000円 (税込2,160円)

献立 天然鯛釜めし、本日の刺身、じゃこ天と小松菜の煮物、香の物、味噌汁

愛媛県の郷土料理

愛媛県の郷土料理である鯛めしには二種類あり、炊き込みの「松山鯛めし」と鯛の刺身にタレをかける「宇和島鯛めし」があります。前者の松山鯛めしの特徴としては、野菜や揚げなどの具材は入れずシンプルに鯛と出汁昆布だけで作ります。

※当店の提供方法は釜めしでご提供。

夜の部にて松山の食材を使ったおつまみを用意しております。