いっしょうさんたん

『一嘗三嘆』

第八回松山さくら鯛料理

期間：平成 30 年３月１日～３月３１日

松山めで鯛釜めし

松山さくら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。

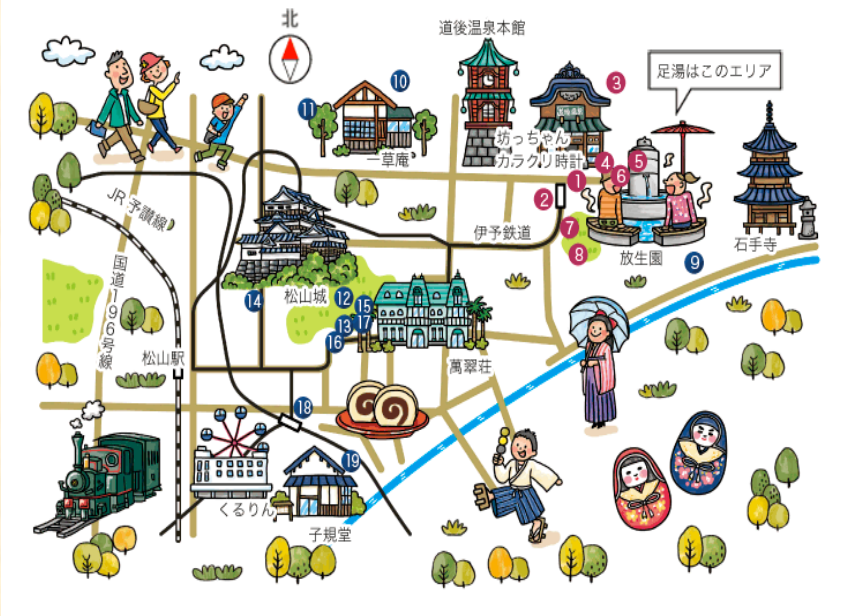
松山めで鯛釜めしをお召し頂いたお客様の中から抽選で**豪華景品**が当たります。

１等　３本：松山天然活き〆鯛

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３０年３月３１日（土）迄当選者の発表は景品の発送をもって代えさせて頂きます。



江戸味噌茶屋
そらまち亭

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。