



もみじ鯛づくし

いっしょさんたん
『一嘗三嘆』
松山もみじ鯛料理

期間：平成30年11月1日～11月30日
場所：江戸味楽茶屋 そらまち亭
(東京スカイツリータウン® 東京ソラマチ内)



松山桜鯛の釜めしを、 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。

松山市からの豪華景品！

1等3本：松山天然活きメ鯛 2等10本：瀬戸内海産ちりめん



主催：松山市、松山市水産市場運営協議会



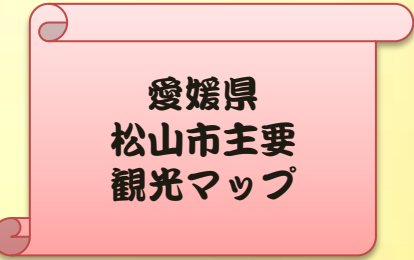
松山城



萬翠荘



道後温泉本館



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：松山天然活きメ鯛
 - 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。
- ご注意 鯛の1品料理は対象外となります。
締め切りは平成30年11月30日(金)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。





いっしょさんたん

第九回 『一嘗三嘆』 松山もみじ鯛料理づくし 愛媛松山から直送の**天然真鯛**を使用

そのまま亭でしか食べられない
天然真鯛の釜めし



松山めで鯛釜めし 2,000円 (税込 2,160円)

本日の刺身、小鉢、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。

新鮮な真鯛の一品料理



旨味と甘味が絶品

天然もみじ真鯛刺身

780円(税込 842円)



揚げて身がふっくら

もみじ鯛ときのこの天ぷら

680円(税込 734円)

もみじ鯛の江戸味噌焼き

700円(税込 756円)