

夏ヒラメ de 涼!

7月末まで限定70組

低脂肪で高タンパクのヘルシーな夏ヒラメのコースをご用意しました。

淡泊で繊細な肉質を持つ夏ヒラメは、透き通るうす造り、夏野菜を添えたカルパッチョの酸味がさっぱりしています。カリカリの唐揚げに、特製の出汁を注いだ揚げだしは骨まで召し上がっていただけます。

また、肉厚な部位をバジル風味で仕上げたムニエルは、ヒラメ本来の味覚が楽しめます。

メは漬け茶漬け。

胡麻風味豊かな特製のタレに漬け込んだ切り身を、熱々の白いご飯にのせて、ヒラメの中骨と昆布より抽出した出汁を注ぎます。

ヒラメはイノシン酸・グルタミン酸・グリシン・アラニン・コラーゲン・タウリンなど、老化防止や美肌効果に優れた成分が多量に含まれています。

- 一、独楽豆腐
- 一、ヒラメ薄造り
- 一、夏野菜とヒラメのカルパッチョ
- 一、カリッとヒラメの揚げだし
- 一、ヒラメのムニエル - バジル仕立て -
- 一、ヒラメの漬け茶漬け
- 一、季節のデザート



夏の暑さでバテないように高級なヒラメを
あっさりメニューでご提案!



お2人様よりご予約にて承ります (※前日までにお願いします)

全七品 お1人様 4,320 円のところ



3,500 円 (税込)

ご予約はお電話にて承ります。

ホームページ

独楽 Koma
旬菜・鍋・魚介

〒807-1313

鞍手郡鞍手町新北1065-1

☎0949-42-7345

<http://www.koma-kurate.jp/>