

鯛のタイってなんだ?!



メまで待てない 独楽自慢の鯛しゃぶコース

中でも春先の【桜鯛】と秋の【紅葉鯛】は食味がグーンと上がります。

"鯛ってこげんうまかもんなん?"

ご賞味頂いたお客様が口を揃えて仰います。

でも、このコースをご自宅でお父さんが作れたら、素敵じゃないですか?

独楽では魚釣りをする方や料理に興味がある方々に

3か月間で鯛コースを作れるワークショップ(WS)を開催予定。

11月中旬開催に向けて、只今鋭意準備中。

今回そのWSのプレ企画として、9月24日(木)に創って食べる

「鯛のタイってなんだ?!」を開催いたします。お楽しみに。

自分で捌いて

美味しい鯛を食べたい人は、今すぐスマホでスキャン



お申込み・お問い合わせ

旬菜・鍋・魚介 独楽 ☎ 0949-42-7345