

# 桜鯛フェア開催

4月10日～5月31日の**金(PM)・土・日・祝日**



春の息吹を味わう【桜鯛フェア】

うらかな春の陽光を浴び、産卵期を控えて美しく桜色に色づいた桜鯛。この時期ならではの、脂が乗った濃厚な旨味と、弾力のある食感をお楽しみいただける特別メニューをご用意いたしました。

(オススメ) 桜鯛づくし ¥3,264 + 税 **¥3,590**

鯛造り、鯛天ぷら、鯛あら煮、鯛皮ポン酢あえ  
ミニ昆布締め小丼柚子風味、あら汁

## 桜鯛アラカルトメニュー

- ◆鯛造り ¥1,097
- ◆鯛薄造り ¥1,097
- ◆鯛昆布締めカルパッチョ ¥1,097
- ◆鯛漬け重 ¥1,518
- ◆鯛昆布締め重柚子風味 ¥1,518
- ◆鯛天ぷら ¥748
- ◆鯛天ぷらと春野菜うどん ¥1,280
- ◆鯛昆布締め ¥1,097
- ◆鯛あら煮 ¥902
- ◆鯛かぶと焼き ¥902
- ◆鯛茶漬け重 ¥968
- ◆鯛皮ポン酢あえ ¥300
- ◆鯛しゃぶ一人鍋 ¥1,680
- ◆鯛炊き込みご飯 ¥350

お届け料理なごみより・・・

期間中、仕出し弁当

鯛昆布締め柚子風味3段弁当

も販売します。

**¥2,462**



お届け料理なごみ

☎0800-200-5001



3段弁当の店舗での提供はいたしかねます

【開催期間：4月6日～5月31日】\*要予約