

「いよいよ見参◆青森県産」

心も体もスタミナアップ

サメ

ホタテ

鮫と帆立のカツ

毛鹿鮫（もうかさめ）肉は畜肉（牛、豚、鶏）に比べて「高タンパク・低カロリー・低脂肪」であり、さらには乳幼児から学童期にかけて脳の発達に有用であると考えられる「DHA」含有率が高く、「ビタミンB6・B12」も豊富に含まれます。もうかさめは「ヘルシーで栄養満点な食材」です。

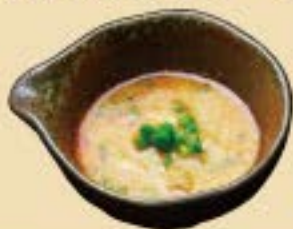
味わい深いホタテと、濃厚なサメ肉、まさかと思う組み合わせですが、この相性…抜群。

ホタテの風味、食感もしっかりと、そしてふわっとしたサメ肉が全体を「上手く」「美しく」まとめています。つい「もう一つ」と、やみつきになってしまう、そんなホタテ鮫カツを是非、ご賞味下さい。



選べる二種類のソース

◆まぐろ坦々ソース◆



マグロのそぼろを贅沢に使った程良い酸味と唐辛子の辛みの効いた「坦々ソース」

◆梅水晶ソース◆



鮫の軟骨を爽やかな酸味の梅肉とトビウオの卵で和えた梅水晶。鮮やかな色と、梅の香りが食欲をそそります。

どちらかお選び下さい



鮫カツとホタテ鮫カツ

【定食】 1,400円 (税込)

【単品】 1,000円 (税込)

※タルタルソースもピッタリですが、選べるソースでまた違う味もお楽しみ頂けます。

ホタテ鮫カツ

【一個】 350円 (税込)

※色んな定食に「もう一個」のトッピングもOK！
お気軽にホタテ鮫カツをご賞味下さい。