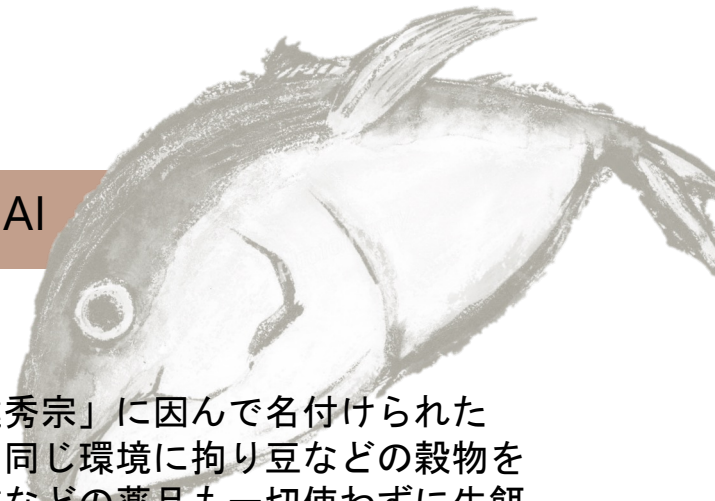


伊達マグロ × KASUGAI



伊達マグロ...

宇和島藩主初代藩主「伊達秀宗」に因んで名付けられた「伊達マグロ」。天然魚と同じ環境に拘り豆などの穀物を混ぜたり飼料類や抗生物質などの薬品も一切使わずに生餌のみを与えて大切に育てています。味は天然マグロに似ており、きめ細かい脂のりでさっぱりと黒マグロ特有の芳醇な香りとねっとりトロけるような食感をお楽しみください。

希少部位の頭肉炙り

1200

マグロの頭1つから、たったの2本しか取れない希少部位。脂ののりが良い頭肉を炙りました。自家製ポン酢でお召し上がりください。

ほほ肉の炙り

1300

三日月状の形のほほ肉。その名前の通りマグロのほっぺた。独特な歯触りと食感をお楽しみください。自家製ポン酢でお召し上がりください。

ほほ肉と頭肉炙り盛り合わせ

1650

伊達マグロの頭一つから、たった二本しかとれない希少部位の頭肉と人気のほほ肉の炙り盛り合わせ。自家製ポン酢でお召し上がりください。

伊達マグロとアボカドのタルタル

1400

伊達マグロの旨味にまろやかなアボカドのコクが絶妙！
爽やかなタルタルにオリジナルスパイスをつけてお召し上がりください。

KASUGAIこだわりの逸品

伊達マグロ刺身盛り合わせ

1850

愛媛県宇和島産、伊達マグロの様々な部位の食感と極上の味わいをお楽しみください

伊達マグロとアボカドのユッケ丼

2000

伊達マグロとアボカドは相性抜群！濃厚なユッケダレで和えました。
特製わかめスープ付きです。

伊達マグロ丼

2000

愛媛県宇和島産、伊達マグロの赤身と中トロを堪能できる丼です。

