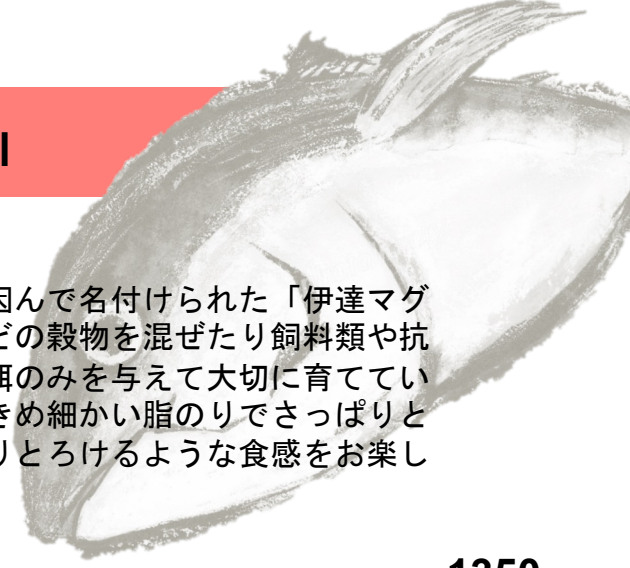


## 伊達マグロ×KASUGAI



## 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とした食感をお楽しみください。

## かまオーブン焼き

1350

大トロの側の部位であるカマ。油ののりは良くオーブンで焼き上がる頃には程よく油が落ちます。シンプルな塩味。

## かまスパイシー焼き

1400

大トロの側の部位であるカマ。油ののりは良くオーブンで焼き上がる頃には程よく油が落ちます。自家ブレンドのスパイスでビールの杯が進みます。

## 伊達マグロとアボカドのタルタル

1450

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ブレンドのスパイスをつけてお召し上がりください。

## ほほ肉の炙り

1100

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。

## 希少部位の頭肉炙り

1250

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。

## ほほ肉と頭肉炙り盛り合わせ

1700

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。

## 伊達マグロのお刺身

1350

伊達マグロをお楽しみ頂ける一皿。-赤身、中トロ、漬けマグロなど3種-

## KASUGAIこだわりの逸品

## 伊達マグロ刺身盛り合わせ

1950

様々な部位の食感、伊達マグロならでは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

2100

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。

