

DATE “TUNA”

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。

かまオープン焼き 1350

Oven-baked “DATE Tuna”s’ gills

かまは大トロの側の部位。油ののりは良くオープンで焼き上げます

かまのスパイス焼き 1400

Spicy oven-baked “DATE Tuna”s’ gills

自家製ブレンドのスパイスでビールの杯が進みます

ほほ肉の炙り 自家製ポン酢 1100

Grilled “DATE Tuna”s’ cheek w/ Homemade *ponzu* sauce

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

希少部位の頭肉炙り 自家製ポン酢 1250

Grilled “DATE Tuna”s’ head w/ Homemade *ponzu* sauce

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

ほほ肉と頭肉炙り盛り合わせ 1700

Grilled “DATE Tuna”s’ cheek & head

頭肉と人気のほほ肉の炙り盛り合わせ

伊達マグロのお刺身 三点 1350

3 types of “DATE Tuna” *Sashimi*

伊達マグロをお楽しみ頂ける一皿。-2名分-

KASUGAIこだわりの逸品

伊達マグロ刺身盛り合わせ 五点盛り 950

5 types of “DATE Tuna” *Sashimi*

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
2名様分よりご注文頂けます