



ゆく年くる年

中正屋ブランドのそば粉の手打そばでゆく年をふりかえり、心をこめて調理をした新年の寿料理。美味しい逸品を贈答・わが家の華の料理としてお召し上がりください。



オススメ
NO.1

四国宇和島産
深海真鯛昆布

四国宇和島産深海真鯛を利尻昆布で挟み、昆布の旨味を鯛にうつしました。新年の祝い肴にいかがですか。

¥2,500



オススメ
NO.2

合鴨の
低温ロースト ¥3,000

75度でゆっくりと火を通した、鴨本来の旨味と柔らかさを楽しめる最上の鴨料理です。



オススメ
NO.3

ぶり大根 ¥2,000

冬の時季に美味しい鰯を、おろし生姜をたっぷりきかせて中正屋自慢の煮魚に仕上げました。食事に肴に食がすすみます。



鮑の柔らか煮
1個 ¥1,500

塩味だけで味つけた磯の香りたっぷりの鮑本来の味わいです。アスパラと一緒にバター炒めにしても美味しく召し上がれます。



雲母の笹母漬
¥4,000

笹母とは酒粕のことをいいます。笹は酒の隠語であり、母は酒の元である酒粕をあらわします。京の白味噌に酒粕を合わせた床に、約半年蒸し雲母を漬け込んだ極上逸品です。



江戸の親子焼
¥1,800

鰹出汁がきいた甘く日持ちする玉子焼に、鶏ひき肉のそぼろを入れて焼き上げました。冷めても美味しい玉子焼です。



黒豆の蜜煮
¥2,800

丹波産黒豆を1日近くもどし、少しずつ蜜を煮つけてゆっくりと時間をかけて仕上げた、定番で安心の逸品です。



鰯の柔らか煮
¥1,800

大根と一緒に3~4時間じっくり水煮にした後、濃口醤油、砂糖で煮含めました。辛子を添えてお召し上がりください。



フォアグラの
黄金蒲鉾
¥2,500

真にフォアグラを巻き込み、さらに薄焼玉子で巻き蒸し上げ、洋風のテリーヌ(蒲鉾)に仕上げました。

※価格は税別です。

ご予約・お申し込み方法については裏面をご覧ください。