能登輪島沖 漁場直送鍋也。









¥3,000- (消費税・送料込み) いしる鍋

◆セット内容

海藻3種300g、濃縮出し汁、昆布、酒粕

輪島で製造された魚醤です。出し汁を加え調理し、食べ 易くしてあります。輪島風は茄子の薄切り、大根の千切 りが定番です。お試し下さいませ。



◆セット内容

たら(上身・アラ550g ※白子はありません)、 海藻3種300g、濃縮出し汁

あんこう鍋 ¥6,000-(消費税·送料込み)

◆セット内容

あんこう(上身・アラ550g)、 海藻3種300g、濃縮出し汁

たらもあんこうも、近海ものを食べ易く処理し冷凍真空 パックしてあります。5~6人前となりますので、季節の 野菜、豆腐、等、お好みの食材も加えお楽しみ下さい。 ※11月~3月限定



¥3.000-(消費税·送料込み) 海藻鍋

◆セット内容

海藻4種300g、濃縮出し汁、昆布、酒粕

地酒粕仕立の出し汁でシャブシャブの要領で海藻をお 楽しみ頂けます。奥能登の厳しい気候と日本海の荒波 が美味しい海藻を育てます。海藻採りは天候に大きく 左右されますので四種の海藻はその都度変わります。

料亭 みや新 ^{〒928-00021} 輪島市二ツ屋町 4-11 TEL/0768-22-0173 FAX/0768-22-5575 http://www.wajima.or.jp/miyashin/ Mail/miyashin@po2.nsknet.or.jp

ご注文は電話、FAX にてお待ちしております。お支払いは郵便振替(口座番号:00720-6-46280)でお願いします。