

上品な甘さ、濃厚な旨さがいっぱい！

釣り金目鯛の煮付け



銚子港水揚げ釣りキンメ鯛とは！
銚子沖・親潮と黒潮がぶつかる豊かな水深200M以下の深海で生まれ、手釣りで漁獲され周年脂がのった優れたもの。この旨さは一言でいうとキンメの脂と濃口の出逢いに尽きる。

水揚げされたキンメに鮮度保持と旨味を閉じこめる塩タレを用いた金目鯛の煮付けです。

昼食 金目鯛煮付け 半身 1,400円から1,600円

一匹付き 2,400円から2,600円

宿泊コース 1泊2泊 10000円から12000円

時化により獲れない場合がありますのでご了承下さい