



丁寧に煮付け、素材の味わいを引き立てました。
 ちょっと贅沢な煮魚です。



我が家の旨煮



金目鯛煮付け

脂のりが良い
 金目鯛を使用して
 おります。
 まろやかな醤油味
 で素材の旨みが
 際立つ一品。



しま 縞ほっけ煮付け



身質が柔らかく、脂が
 のった縞ほっけです。
 煮付けならではの
 まろみがある味わいと、ほくほくの食感
 をご堪能ください。



シルバー煮付け

淡白な白身魚の
 シルバーを醤油で
 さっと煮付けました。
 身が締まった程よい食感と
 優しい味わいに箸が進みます。

