十月十八日(木)～二十三日(火)

一日限定三十食

かわはぎを味わう夕べ

海藻類が多く、ミネラル豊富な
葉山沖で捕れるかわはぎはカワハギ類の
中でも美味しいと珍重されている魚です。
旬のかわはぎは河豚にも匹敵する程
身がしまっており、癖のない上質の
白身を肝醤油で食べる刺身は絶品です。
また、加熱すると身離れがよく、
煮物、唐揚げ、ちり鍋、
蒸し物、椀種など
色々な調理法で美味しくいただけます。
肝もぽってりと膨らんだこの季節、
旬のかわはぎ料理を
たっぷりとご堪能くださいませ。

葉山 日影茶屋

◆期 間　　10月18日（木）～23日（火）

◆お 時 間　17時～20時30分（ラストオーダー）

◆お 料 理　【かわはぎ会席】10、000円
（お二人より）

※ 別途、消費税・奉仕料（10%）を
加算させていただきます。

※ 仕入れの数に限りがございますので、
お早めのご予約をお願いいたします。

◆ご予約・お問い合わせ

葉山 日影茶屋
046(875)0014
神奈川県三浦郡葉山町堀内16
【水曜日定休】