



この時季にしか味わえない “極上の寒ふぐ”

「寒ふぐの旨み」

寒ふぐは、伊吹降ろしの冷たい風が吹く、一年で一番寒気が増す、一月〜二月に伊勢湾で獲れるふぐです。まるまるとして肉厚で、しっかりと脂がのった2〜3kgのふぐが高級品として認められています。

また、白子も程よく育ち、クリミーでこの時期、格別の美味しさです。

「仕入れからこだわる」

仕入部長 宮地 重高

お客様に、最高に美味しい寒ふぐを味わって頂くために“想い”をしっかりと理解しあえる信頼ある漁師・仲買から選び抜かれた極上の寒ふぐを仕入れます。いい仕入れをするには、ふぐのことを知りつくしている漁師との信頼関係が大切。漁師から学んだふぐ



の旨さと
目利きを
大切に守
りながら
心を込め
た料理を
お届けさ
せて頂き
ます。



写真はイメージです

寒ふぐのコース料理を
お好みに合わせてお創り致します

1月〜2月限定

寒ふぐコース

お食事代 20,000円

◆要予約◆

寒ふぐコースは、極上のふぐを仕入れて、お客様のご要望に合わせてメニュー創りをさせて頂いております。相場によって価格も変動しますのでご了承ください。



ふぐの身を締め1〜2日寝かして熟成させることで脂が回り甘みが出て美味しくなります。

島の恵みでおもてなし 日間賀親孝ホテル