

父の日フェア限定販売

6/15(金)

～ 父の日 6/17(日)

# お父さん ありがとう盛



※画像はイメージです

とろ  
2貫入

旨味たっぷり！本まぐろ  
ハラガミの腹上を、店内で1枚1枚切付けています。

ごちそうネタを  
盛合せました。

本まぐろとろのほか、  
ずわいがにやうに、いくら  
などを盛合せ。

いいパパ

1,188円

お父さんへの感謝を  
込めて、父の日フェア  
特別価格です。

6月のうれしい!今月の特別価格!! 6/1(金) ~ 7/5(木)



※画像はイメージです

鮮度の良い魚を毎日仕入れ

あじ(4貫)

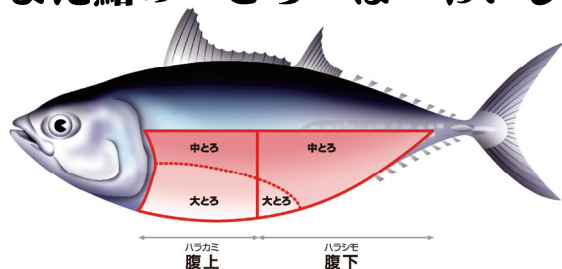
通常価格 360円  
特別価格 330円

お子さまにも人気!

ねぎとろ(4貫)

通常価格 290円  
特別価格 260円

ちよだ鯧の“とろ”は <sup>なぜ</sup>おいしい



本まぐろの腹上(ハラガミ)を使用しているから!

- ・一尾から10%しか取れない、一番脂が乗っておいしい部分
- ・甘味があり、まさに脂の旨味を堪能できます!

お客さまが召し上がる時に最高の状態に!

- ・独自の仕込み方法、保管方法で徹底管理
- ・持ち帰って召し上がる時に旨味が引き出されます!

## こだわりの 店内切付け

ちよだ鯧のネタは鮮度が抜群!  
それは、まぐろやあじ、季節の白身魚  
などを店内で切付け、ネタにして  
いるからです。鮮度管理を徹底した  
マニュアルの  
下で、仕込み  
を毎日行って  
います。



おいしい  
豆知識 第1回 とろ

江戸時代以前は、まぐろといえば  
「赤身」を指し、品質が劣化しやすい  
「とろ」は、もったいなくも捨てられて  
しまうか、せいぜい葱鮓(ねぎま)鍋  
など加熱して食べるくらい。苦学生  
が捨てるものをもらって食べたら美味  
だったので、食べられるようになった  
とか。まさに江戸時代のB級グルメ  
だったのでね。