

酒と麴の宇和島風鯛めし

1700円(税込1870円)



松風庵の鯛めしは、愛媛県産の真鯛、帝松の麴、岡本自然農園の平飼い卵、当店特製の鯛出汁醤油を使用しております。淡泊で繊細な味の鯛に帝松の麴と合わせることで、より複雑で深みのある味を楽しんで頂けます。酒蔵ならではの味を是非、ご賞味ください。

お召し上がり方

- 1、麴入り特製鯛出汁醤油と卵を溶き合えます。
- 2、薬味をお好みで、溶いた卵にお入れ下さい。
- 3、卵に鯛を絡ませてお召し上がり頂くか、鯛を卵に入れてご飯にかけてお召し上がりください。

岡本自然農園

平飼い自然卵

当店では地元小川町にある岡本自然農園で健康に育った鶏の卵を使用しております。白身の粘土が高く黄身が盛り上がっているのが特徴で濃厚な味と栄養たっぷりな卵になります。

