

日本海側初

若狭町



幻の魚

クエ料理

若狭みかたの



「幻の魚」とも呼ばれるクエ。

クエはスズキ目ハタ科の魚で、九州博多の方ではアラとも呼ばれています。

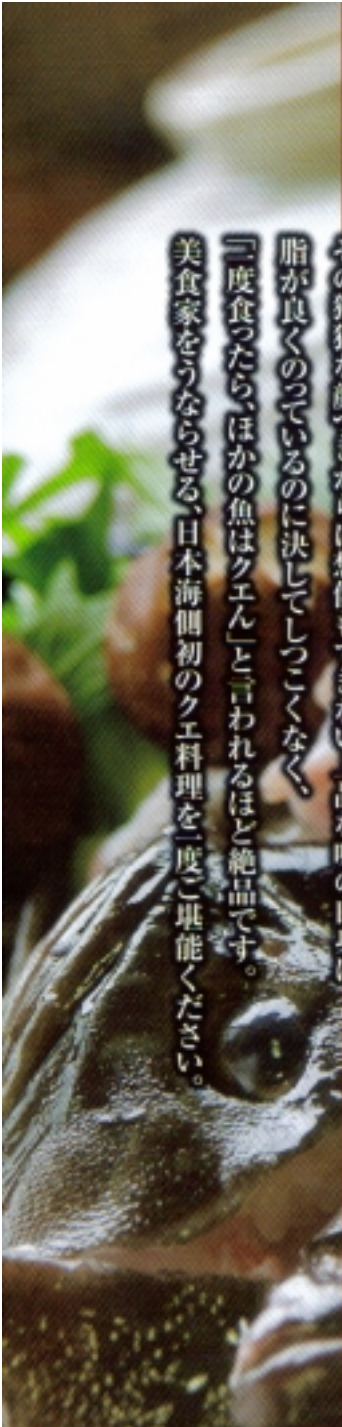
本州中部以南の磯に棲み、10月から3月が旬で、最も美味とされている高級魚です。

その特猛な顔つきからは想像もできない上品な味の白身は、

脂が良くのつているのに決してしつこくなく、

「一度食ったら、ほかの魚はクエン」と言われるほど絶品です。

美食家をうならせる、日本海側初のクエ料理を「一度」堪能ください。



10月

3月

Season

クエ料理
お一人様(1泊2食)

15,750円から

(鍋、クエ刺身、唐揚げ、焼魚、刺身、酢の物、茶碗蒸し) ※2名様以上のお値段です。



写真はイメージです(鍋と刺身は4人前です)。