

真たち

根室
より直送

鱈(たら)の自子です。

臭みがなく、濃厚な味わい。口の中でトロトロに溶けていきます。

北海道では「たち・たつ」と呼ばれ、

青森では「たづ」、岩手・宮城では「きく・きくわた」。

秋田・山形・福井では「だだみ」、京都では「雲子(くもこ)」「とも呼ばれます。



たちポン

八八〇(税込み九六八)



真たちと鱈昆布ののにぎり鮓
各二貫五八〇(税込み六三六)



真たちと鱈の朴葉焼き

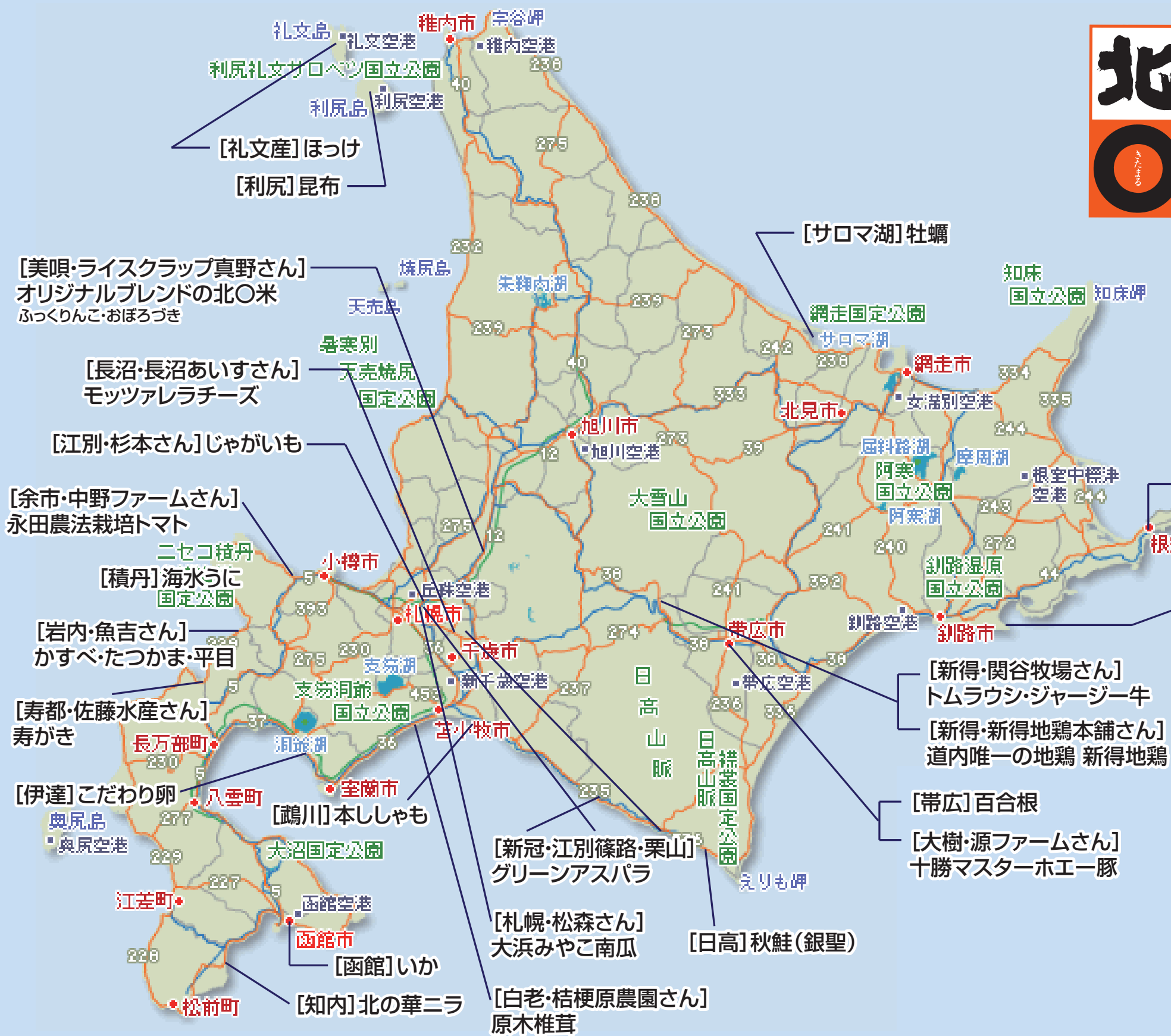
一、二八〇(税込み一四〇八)



真たちと鱈の天ぷら

九八〇(税込み一〇七八)

北海道食材MAP



- [根室] 秋刀魚・真たち・時鮭・赤ほや
- [根室・カネエイ英正水産さん] 活帆立貝・活北寄貝
- [根室・丸仁さん] 北海縞海老

[仙鳳趾・村井さん] 鳳がき

北〇は

- ◎原産地 又は 生産者が明確で、新鮮な食材を使用しています。
- ◎生鮮野菜は、有機・減農薬野菜を含め、全て「札幌近郊産・北海道産」または「国内産」を使用しています。
- ◎添加物の入った食材は、伝統的な製法による必要不可欠なものを除き、極力使用していません。
- ◎化学調味料を極力使用していません。
- ◎昔ながらの製法を守る、手づくりの基礎調味料(塩・醤油・味醂など)を全国から探し求め使用しています。