

浴衣で鰻を楽しむ会

清水入江の黒田呉服店の黒田侑加さんをお迎えして、浴衣の着こなしのコツ、お手入れ方法、着物風に着るときのポイント等を聞きながら、うなぎ料理を楽しんでいただきます。うなぎ料理は普段お店では出していない特別なものです。完全予約制ですので、お早めにお申し込みくださいませ。

日時 令和元年 8 月 25 日 (日) 18 時～20 時
場所 静岡市清水区御門台 3-10 かん吉清水店
会費 5,000 円・1ドリンク付き

静岡産鰻の燻製・緑茶の香り

吉田町産の鰻を白焼きにした後で、緑茶をチップに使用して燻煙にかけました

美肌になる鰻の肝のつくだ煮

新鮮な鰻の肝をタレと日本酒でさっと煮たつくだ煮です

お酒の肴にぴったりです

静岡産鰻のうまき

新鮮な卵を使った卵焼きの芯に鰻のふっくら煮を使用しました。

静岡産鰻の山掛け

鰻ととろろの相性は抜群。滋養ある一品です。

静岡産鰻の炊き込みご飯とお吸い物

鰻のふっくら煮とごぼうを新潟産米で炊き込みご飯に仕上げました

女将特製デザート

お菓子作りが大好きな女将がこの日のために特別なデザートを用意しました



