

■土・日のみ 数量限定販売

三栴屋自家製

手づくり鶏つくね焼き

200g **298円**

大好評の手づくり鶏つくねに自家製のタレを加え、つくね焼き用にしました。大葉の爽やかな香りと、つくねの旨みがクセになる一品です。
加熱後そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。



■2/12(金)と2/19(金)の2日間に限り、各店数量限定で販売

◆クーポンあり

宮城県石巻市北上町十三浜

採ってそのまま生わかめ

300g **450円**

2/12(金)と2/19(金)に三陸から採れたての生わかめが入荷します。

浜茹でせずに、採ってそのままの生の状態でお届けする本当の生わかめです。サッと湯通しをして、鮮やかな緑色になったら引き上げ、水にとってから水気を切ってお召し上がり下さい。

サラダ、刺身のツマ、しゃぶしゃぶ、酢のもの、和え物、炒め物、天ぷら、麺類の具としてお使い頂けます。
磯の風味とシャキシャキの食感が春を感じさせてくれる、1月から4月までの期間限定品です。



■2/14(日)14時~無くなり次第終了

▶大田原店のみ

三栴屋自家製

銀ダラ粕漬け

1切れ **500円**

「天鷹有機ねり粕」で漬け込んだ、脂ののった銀ダラの粕漬けを炭火焼で販売致します。

