

夏の食材

鱧(はも)のしゃぶしゃぶ梅シャーベット添えを販売開始



吉祥寺駅近く、レンガ館モール地下1階にある【国産のお酒と小料理 きらく家】では、[2022年5月1日](#)より夏の食材の代表格である鱧をオリジナルのしゃぶしゃぶで提供開始しました。

梅干しを調味した出汁でペースト状にし、シャーベットにしたタレで召し上がっていただくスタイルです。

冷しゃぶと違い、鱧の素材自体は温かいまま食べていただくので、鱧は柔らかくシャーベットの冷たさで温と冷のコントラストを味わえます。

また、鱧にはDHA・タンパク質・ビタミンなど美容や滋養強壮に良いとされる16の成分があり、梅干しのクエン酸も含めて夏バテ防止に食べたい一品に仕上がっています。

日本酒の夏酒も続々入荷しており、暑い季節にしか楽しめないお料理とお酒を楽しめるように揃えております。

鱧や夏の野菜の天ぷらメニューも取り揃えていますので、是非ご利用下さい。

国産のお酒と小料理 きらく家

[東京都武蔵野市吉祥寺本町1-8-5](#)レンガ館モール地下1階

お電話 0422-27-1029

Generated by ふれりりプレスリリース
<https://www.prerele.com>