

松江鰻 ハルハル

うなぎ



うなぎとしじみを使った

料理人こだわりの

創作料理を食べませんか。

令和2年

8.2 [日] → 9.15 [火]

乗り切ろう！

コロナを

鰻と蛎で

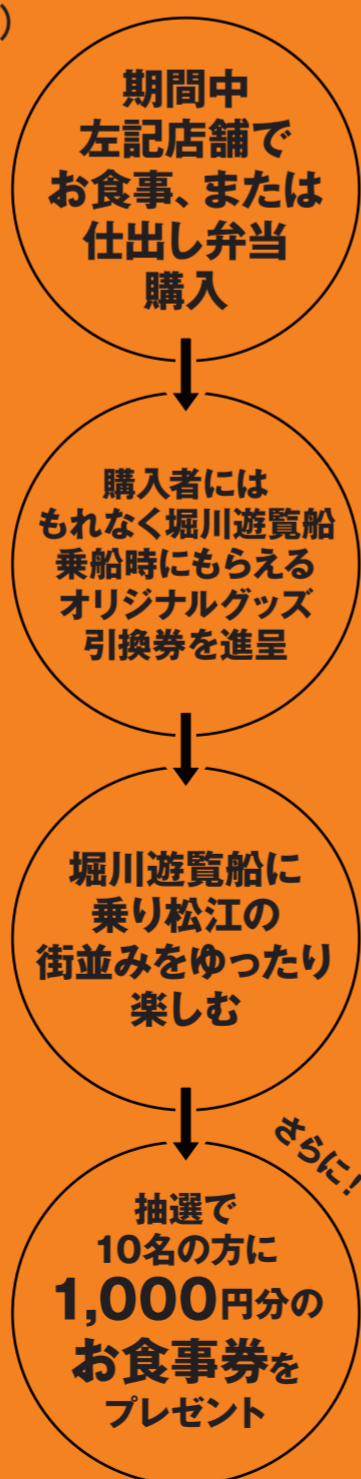
【土用しじみ】

「土用」と聞いて真っ先に浮かぶのは鰻ではないでしょうか。ですが、今は土用の日にしじみというのが評判になっています。しじみの味は年中同じではなく、「土用しじみ」と言われるこの時期のしじみの身が一年の中で最もおいしく食べられると言われています。鰻とあわせてこの「土用しじみ」も味わってみてください。



蛎

しじみ



(資)一文字家 (JR駅構内営業)
(松江市朝日町472-2 TEL:0852-22-3755)
(本社:松江市平成町182-19 TEL:0852-22-3755)

(株)魚一 (蓬萊吉日庵)
(松江市殿町101 TEL:0852-28-1358)

小林料理店
(松江市中原町65 TEL:0852-21-3481)

(有)松平閣
(松江市千鳥町38 TEL:0852-23-8000)

(株)ホテル一畑
(松江市千鳥町30 TEL:0852-22-0188)

ホテル白鳥
(松江市千鳥町20 TEL:0852-21-6195)

(株)松江エクセルホテル東急
(松江市朝日町590 TEL:0852-27-0109)

(有)松江皆美館
(松江市末次本町14 TEL:0852-21-5131)

(有)日本庭園 由志園
(松江市八束町波入1260-2 TEL:0852-76-2255)

(有)松の湯 (松乃湯)
(松江市玉湯町玉造1215 TEL:0120-380-611)

※定休日や営業時間、事前予約の要・不要等、おたずねは各店舗へお願いします。

※各店舗では新型コロナウイルス感染症拡大防止のための対策をしております。

※その他問い合わせについては、当会事務局 (0852-32-0504) までご連絡ください。

当イベントは「Re Happy! キャンペーン」対象事業です。

松江郷土料理研究会