

# 淡路3年とらふぐコース

## Aコース

- 身皮湯引き
- てっちり (ふぐ鍋)
- 雑炊セット
- デザート (季節の果物)

一人前 **6,000円**  
(税込)

### 「淡路3年とらふぐ」とは!

通常2年もので出荷され、市場に出ますが、淡路3年とらふぐは一年出荷を遅らせる事により、身は一段と熟成され味に深みが増し、しっかりとした歯ごたえが感じられます。天然のものと比較しても決して品質が変わらない、絶品の味に成長します。是非ご賞味下さい。

## Bコース

- 身皮湯引き
- てっさ (ふぐ刺し)
- てっちり (ふぐ鍋)
- ふぐ唐揚げ
- 雑炊セット
- デザート

一人前 **8,000円**  
(税込)

## Cコース

- 身皮湯引き
- てっさ (ふぐ刺し)
- ふぐ炭火焼き
- てっちり (しらこ付)
- ふぐ唐揚げ
- 雑炊セット
- デザート

一人前 **11,000円**  
(税込)

## 活ふぐ一品料理

身皮湯引き	950円	活ふぐ炭火焼	2,800円
てっさ	2,200円	焼しらこ	2,300円
ふぐ唐揚げ	1,600円	鍋しらこ	2,300円
ふぐ雑炊【二人前程度】	1,480円	しらこ天ぷら	1,800円
		ひれ酒	680円