

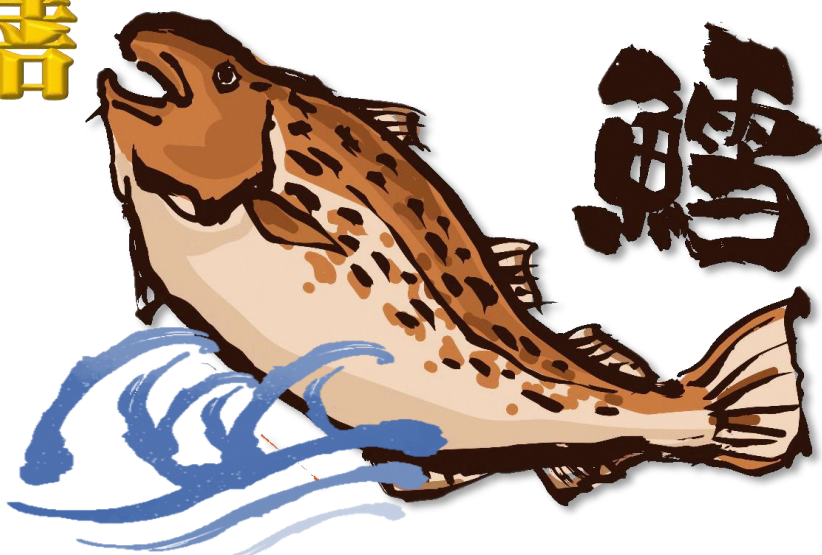
やまがた庄内浜の魚応援&三陸・常磐産水産物応援デー第5弾

寒鱈汁御膳

1日限定40食

1月22日(月)
~2月2日(金)

税込¥1300



真鱈は、日本海の荒波の中で産卵期を迎える魚であり、庄内地域の冬の味覚として親しまれています。「鱈」は漢字を見てもわかるとおり、雪が降る季節に旬を迎える魚。寒鱈汁(別名どんから汁)は、庄内地方の冬の郷土料理で、もともとは漁師が浜で食べていた漁師料理でもあります。寒鱈は捨てるところがない魚といわれています。味の決め手は肝、とろりとした触感の白子、最も脂ののった「あぶらわた(肝)」を味噌ベースのだし汁に溶いたり、一口大に切って煮こんだりしてコクのある深い味わいに仕上げています。是非、この機会に旬の味覚をご堪能ください。

山形県産豚の俵メンチカツ

庄内浜産鱈子の西京焼き
柚子味噌かけ

山形県産ナツカボチャの
プリンとりんごのコンポート

山形県産ごはん

お新香

庄内浜産寒鱈汁
福島県産生のり入り

三陸産牡蠣のグラタン

1日40食と数量限定の為、初日から数日間はお店早々に売り切れとなる場合がございます。お電話でのご予約が確実です。県庁食堂 630-3008(内線 3008)までお電話ください。なお、店内の出前は可、テイクアウト不可、現金のみの対応となっております。皆様のお越しをお待ちしております。

(株)県庁食堂