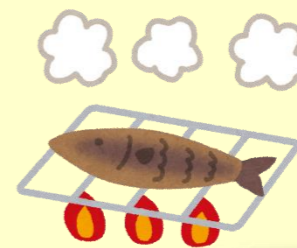


新メニュー!



魚の明太子焼き



R2.7.27



今日は新メニューの紹介をいたします



1 魚の切り身 1 枚ずつ丁寧に骨の確認を手作業で行っていきます。



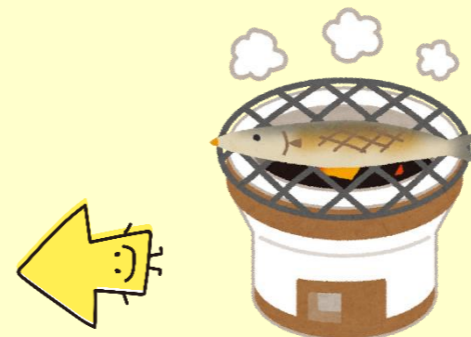
2 塩とお酒で下味をつけて少し置きます



3 一度、魚に火を通して焼きます



4 火を通した魚の上に明太子とマヨネーズ・パセリを合わせたソースをのせます



5 焦げ目がつくまでさらに焼く



できあがり!

魚が口の中でとろけました♡



魚がふわふわ!



ソースも美味しいね!



おしらせ



テラスにレシピが置いてありますので、ご自由にお取りください。是非、お家でも作ってみてください!