

サバすき、始めます！

期間限定
2/9～3/31

室戸の採れたて、新鮮な鯖をすき焼きにしました！
冷えた体をぽかぽかに温めてくれる地元めし♪
熱々煮えたて、脂ののった甘辛のサバは、ごはんにぴったり。
青魚の王様のサバに、たくさんの野菜で栄養たっぷりです！

※写真の鍋は2人前です。



サバのすき焼き (たまご、ご飯、香の物付) : 1,000円 (税込)



Restaurant
むろとさんかい たくみ
匠味
MEISTER'S TASTE

上記「サバすき」は、室戸海洋深層水SPA「シレストむろと」内にあるレストラン「室戸山海 匠味」でお召し上がりいただけます。

「室戸山海 匠味」では、カツオのタタキや室戸の鮮魚、四万十鳥や四万十ポーク等高知自慢の食材を使った料理を、元高知新阪急ホテル総料理長のシェフ岡崎がご提供いたしております。



〒781-7101 高知県室戸市室戸岬町3795-1

☎0887-22-6610

至 むろと廃校水族館 (徳島方面)

至 室戸市街(安芸方面)

