

堺の隠れ名物

# あなご料理

かつて堺の出島界限ではあなご漁が盛んに行なわれており、  
専門店だけでなく一般家庭の食卓にも上がるほど、  
あなごは堺の民に親しまれた魚でした。

忘れ去られつつあるその食材を、もう一度堺の名物にしたい。  
そんな熱い思いで、あなご復活に取り組んでいます。

はかりめ

## ◀ 秤目会席膳 <全13品> ▶

3,500円(税別)

- ❖ 骨煎餅
- ❖ 穴子肝時雨煮
- ❖ 穴子薄造り
- ❖ 穴子八幡巻と季節の炊合せ
- ❖ 穴子押し寿司
- ❖ 穴子天ぷら
- ❖ 穴子紙鍋
- ❖ 茶碗蒸し
- ❖ 水菜のサラダ
- ❖ 炙り穴子の辛子酢味噌
- ❖ 清まし汁
- ❖ 白焼き穴子の梅茶漬け
- ❖ 季節の果物



穴子薄造り  
(大皿盛)も  
ご用意出来ます



4~5人前 **5,500円(税別)**

### あなごの効用

美肌効果・老化防止に最適です。  
あなごはビタミンAやビタミンEを多く  
含み、脂質の量はウナギに比較すると  
少なく、とてもヘルシーな魚です。

### 食材へのこだわり

竿秤りに似ていることから、秤目(はかりめ)と呼ばれているあなご。  
あなご即専門店「松井泉」直送の活きの良いあなごをご堪能ください。

※上記メニューは**5名様以上**で承ります。  
**3日前まで**にお電話にてご予約をお願いいたします。



さわやか感覚のCITY HOTEL  
**SEIUNSO**  
S A K A I

〒590-0833 大阪府堺市堺区出島海岸通2丁4番14

TEL (072) 241-4545 FAX (072) 243-1230

WEB <http://www.seiunso.net/>