

かん

極上

瑞々しく透明感があり、スツキリとした旨味が広がる

黒潮の流れを受け、豊かな錦江湾で育てられた極上かんばち『海の桜勘』は、おいしい秘密があります。飼料に鹿児島県産のお茶や焼酎粕を混ぜることで、身質の透明感が増し、ぷりぷりとした食感とみずみずしい鮮度を保つことができます。他にもビタミンEの増加、コレステロール含量の減少などの効果があります。医食同源。おいしだけでなく、健康にも良い、極上かんばちをぜひお召し上がりください。



垂水市漁業 協同組合

かんばち生産量日本一の鹿児島県にある垂水市漁業協同組合と、芋蔵が提携し、直送しているため、鮮度は抜群です。



鹿児島直送

- 極上かんばちの刺身 880円
- かんばちのなめろう 680円
- 希少!かんばち
のど肉の竜田揚げ ~かけ柚子胡椒~ 580円

お召し上がり方 真中に骨がありますので、とがった方をつまんでお召し上がりください。きれいに骨だけ抜けます。

- 極上かんばちのお茶しゃぶしゃぶ鍋 1人前1380円
※2人前からのご注文とさせていただきます。
今、話題のお茶しゃぶ!お茶の生産量全国第2位のかごしま茶使用。
さっぱり黒酢ポン酢でお召し上がりくださいませ。
- 追加かんばち 820円
- 追加野菜 560円
- Mのうどん 380円
- 月見かんばちユッケ丼 600円

裏にもメニューがございます

ばち。