

【宮城・松島】初物の宮城県雄勝産2年もの生牡蠣使用「究極のかきフライ」

11月2日（木）よりスタート！



「日本料理全国大会 2023」にて経済産業大臣賞受賞の料理長が手掛ける「究極のかきフライ」

「かきとあなご 松島 田里津庵（マツシマタリツアン）」では、11月2日（木）より期間限定の牡蠣メニューをご提供いたします。

宮城県雄勝産2年もの大ぶり生牡蠣を使用した「究極のかきフライ」は、素材はもちろん、パン粉や揚げ油までこだわり、自家製のタルタルソースで味わう逸品。雄勝産2年もの大ぶり生かきを使用した「かきづくしご膳」や田里津庵の2つの名物「あなごひつまぶし」と「究極のかきフライ」を味わう「冬のかきあなご膳」など、旬の味わいをぜひご堪能ください。

【宮城県産2年もの大ぶり牡蠣】

宮城県産の大ぶりな2年もの牡蠣をその日一番の浜から。

例年11月初旬にお待ちかねの解禁！11月は小ぶりだけでも牡蠣好きにおすすめのパンチがある濃厚な味わいが楽しめ、2月になるにつれてだんだんと身が大きくなります。



かきとあなご 松島 田里津庵

<https://www.ichinobo.com/taritsuan/>

電話 0570-041-075

営業時間 11:00～15:00（ラストオーダー14:00）

松島海岸ICよりお車で5分 / 無料駐車場完備 / 不定休

— お問合せ先 — 株式会社一の坊 : 営業推進本部

TEL : 022-222-0178(平日 11:00～16:00) / Mail : [press@ichinobo.com](mailto:press@ichinobo.com)

〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10