

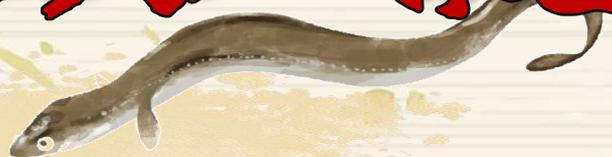
堺の隠れ名物あなご料理

竿秤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。

かつて堺の出島界限では、あなご漁が盛んに行われており、

専門店だけではなく一般の家庭の食卓にもあがるほど、あなごは堺の民に親しまれた魚でした。

忘れ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。



1日50食限定!

秤目御膳



¥1,815(税込)

- ・骨煎餅
- ・穴子肝時雨煮
- ・季節のおひたし
- ・穴子のおひつ膳
- ・だまき五子
- ・清まし汁
- ・お漬物
- ・デザート

全8品



秤目御膳



¥2,530(税込)

- ・骨煎餅
- ・穴子薄造り
- ・穴子肝時雨煮
- ・穴子小瓢鍋 (弘法大師ゆかりの湧き水使用)
- ・水菜のサラダ
- ・穴子寿司と穴子茶漬け
- ・茶碗蒸し
- ・デザート

全8品



秤目御膳



¥3,300(税込)

- ・骨煎餅
- ・穴子肝時雨煮
- ・水菜のサラダ
- ・穴子薄造りと炙り穴子
- ・茶碗蒸し
- ・穴子八幡巻と季節の炊き合わせ
- ・穴子小瓢鍋 (弘法大師ゆかりの湧き水使用)
- ・穴子寿司と穴子茶漬け
- ・デザート

全9品



*完全予約制。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します。

高野山から取り寄せた弘法大師ゆかりの湧き水と、堺あなご専門店「松井泉」直送のうまいあなごをご堪能ください。



さわやか感覚のシティホテル
SEIUNSO
SAKAI

〒590-0833

大阪府堺市堺区出島海岸通 2-4-14

TEL:072-241-4545

