

令和八年四月十日

極の記—Karento ¥7,700

先付：ふぐ皮湯引き・ほうれん草ポン酢糍和え
寒天ビーズと柚子を添えて

向付：栖原港より届いた魚
新感覚醤油糍で食べるお造り

三年トラフグと春の地魚の薄造り
乾燥塩糍とポン酢糍で

小鍋：淡路島三年トラフグてっちり
自家製ポン酢で

強肴：糍漬け焼き魚
桜色の八方出汁おこわ添え

温物：柚子香る創作グラタン茶碗蒸し
和洋響き合うオリジナル逸品

肉肴：黒毛和牛ひとロステーキ
きのこ糍漬け・彩りサラダ柑橘ドレ

揚物：海老あられ揚げ梅肉衣・地鶏塩糍唐揚げ
米油で軽やかに

食事：鯛めしの特製鯛味噌焼きおむすび茶漬け
鯛めしと焼き味噌の香ばしい余韻

甘味：三宝柑パンナコッタ
いちごピューレ添え

時の記



名残のフグと地魚を楽しむ宴。本書は、いつかこの日を思い出すためにお持ち帰りください。感謝します
時の記 料理人 苑田浩史

お祝い専門 39シトラスの特別席

お祝いを、料理でサポートする。



時の記 tokinoki.net

糍dining
39シトラス



39citrus.com

0737-52-3939