



炉端焼

炭火焼の特徴あれこれ 【価格はすべて税込み価格です】

炭火で焼くと、遠赤外線が表面のタンパク質を高温で焼き固めるので、肉汁は中に閉じこまれます。さらに、外側はパリッと焼き目がついて香ばしく、中はふんわりと焼き上がります。また、落ちた焼き汁が炭に当たって煙がたちのぼり、煙でいぶすような風味も加わります。

〜炉端魚もん〜

北海特上

とろホツケ炙り

一五八〇円

厚岸産漬け込みサンマを使用

味わい秋刀魚の炭火焼き 1本

九〇〇円

お酒がすすむ

たらこ炙り

七五〇円

北海名物

生干しコマイ炙り

1本

四五〇円

薄塩

いか一夜干し炙り

七八〇円

子持シシヤモ炙り

1本

一五〇円

柳

炉

魚花

旬

