

砂かぶり虎ふぐ

深志荘

今年も**ふぐ**の美味しい季節が
やってまいりました!!!

ふぐ調理を東京で5年修業、難関とされる東京都発行のふぐ調理師免許を取得し深志荘へ帰って来た敏腕板前の南山幸太くん。
料理人仲間の特別なルートで松本平ではもちろん全国的にも珍しい陸上養殖ふぐの仕入れを確立!
「本物を無駄なく美味しく食べて頂きたいので、ご来館3日前までに2名様よりご予約頂きます様よろしくお願いたします。板前として、最高のおもてなしをさせていただきます。」 南山 (談)



デザート	食事	鍋物	揚げ物	焼き物	蒸し物	お造り	前菜	おしながき
	雑炊	河豚ちり鍋	河豚白子天ぷら 河豚唐揚げ	河豚七輪焼き	白子茶碗蒸し	河豚薄造り	河豚煮こごり 河豚白子豆腐 河豚身皮のお浸し	



ぼくが「砂かぶり虎ふぐ」です。
長崎県の陸の上で育ちました。
味は天然のものにも負けないよ!!!

お1人様10,000円～
お2人様よりご予約承ります。

民芸旅館 深志荘

松本市並柳2-11-21 (0263) 28-6500