

沿津港、小田原港で、
贅沢うにしゃぶ!

株式会社DBS観光事業部 担当者: 田村
〒103-0028 東京都中央区八重洲1-7-14岩崎ビル2F
TEL03-6214-2228 FAX03-6225-2756

!! 限定ウニ料理開始!!

- 濃厚なウニで野菜や魚介類を堪能 -
「贅沢ウニ釜しゃぶしゃぶ」



<おススメポイント>

贅沢すぎる「うにしゃぶしゃぶ」始めました! ウニをふんだんに使用した出汁に、野菜や魚介をくぐらせ、濃厚なウニの風味をご堪能頂けます。生ウニをしゃぶしゃぶしていただくのもよし、またご飯に乗せ醤油を少したらし「極上生うにめし」として堪能してもよし。シメには野菜や海鮮の旨味が凝縮されたウニ出汁に、ご飯を投入し雑炊として頂けます。これがまた絶品です!!

<内容>

・ウニ ・カキ ・エビ ・白身 ・ホタテ ・野菜各種 ・ご飯

<対応エリア>

沼津カキ小屋、小田原漁港早川漁師めし食堂

～ウニしゃぶしゃぶの
美味しい食べ方～

- ①ぐつぐつとだしが煮だつまでお待ち下さい。
- ②お好みの野菜・海鮮をしゃぶしゃぶ...
- ③しゃぶしゃぶした、魚介で野菜を包んで食べるのもよし。ウニを包んでもよし。
- ④最後は旨味が詰まった出汁にご飯を入れ、一煮立ちさせたら、いっきに口に掻き込むべし!

◇うにしゃぶしゃぶの食べ方◇

生ウニをふんだんに使用した特性だしに新鮮な野菜・海鮮をしゃぶしゃぶ。Uのウニ種は絶品!

- 一、ぐつぐつとだしが煮立つまでお待ち下さい。
- 二、お好みの野菜・海鮮(エビ・ホタテ・白身・カキなど)をしゃぶしゃぶ...
- 三、お刺身に野菜を包んで食べるのもよし。生うにと一緒に食べるのもオススメ!
- 四、Uの旨味が詰まっただしにご飯を入れ一煮立ちさせたら、口に掻き込むべし!

店舗情報: カキ小屋 沼津店
場所: 沼津漁港
収容人数: 80席
バス対応時間: 11:00-1台
13:00-1台

店舗情報: 早川漁師めし食堂
場所: 小田原漁港
収容人数: 44席
バス対応時間: 11:00-1台
13:00-1台



(写真はイメージです)