

CREATIVE COMPETITION

2・3月
限定



鱈の親子焼き 1,200円

塩麹漬の鱈、炙り鱈子、たちかま（白子と塩だけで作る練り物の珍味）の3点を、竹の子に盛り合わせた料理です。



ラム肉のスパイシートマト煮込み 2,200円

絶妙な火加減で1~2時間柔らかく煮込み、スパイシーなトマトソースでラム独特の風味を食べやすく仕上げています。



ミナミタラバガニのチリソース炒め 1人前 770円

やや小ぶりながら、歯ごたえと弾力が絶品の「ミナミタラバガニ」を使い、唐紅花自慢の特製チリソースで仕上げました。

★焼きタラバ 3,000円

★ラムしぐれ煮 1,500円

★若布しゃぶしゃぶと若布の茎天婦羅 800円

★ミナミタラバガニと若布のセビーチェ 1,500円

★真鯛のケイジャンスパイス焼き 1,050円

★ラム肉と春キャベツの味噌炒め 小盆（3人前）1,650円

★鱈の蒸し物 葱生姜風味 香港風フィッシュソース 1人前 770円

★鱈とワカメのホイル焼き 1人前 880円

★ワカメとフカヒレのとろみスープ 1人前 1,100円

日本料理

舟津

営業時間／11:30~14:00、17:30~22:00(L.O.21:00)

定休日／月曜日

TEL. 024-939-1169

モダン・メキシカーノ

spoon
スプーン

営業時間／17:00~24:00(L.O.23:00)

定休日／日曜・月曜日

TEL. 024-939-1129

からくれない

中華料理

唐紅花

営業時間／11:30~14:00、17:30~21:00

定休日／水曜日

TEL. 024-924-1115



～カニ・タラ・ラム肉・ワカメ～
北海道産の“4つの食材”で、
レストラン3店が創作競演

冬から早春にかけて美味しい食材、北海道産のカニ・タラ・ラム肉・ワカメを主役に、『舟津』『スプーン』『唐紅花』の3店がそれぞれ期間限定のメニューを考案しました。同じ食材を使いながら、料理の仕上がりや味わいが和・洋・中でどれだけ異なるか、ぜひ食べ比べてみませんか。