

R5.7.18(火) グルメあざれあ「うなぎと肝吸い」

*7月のグルメあざれあは「うなぎと肝吸い」をお出ししました。



↑ めか漬けも手作りしました。ご利用者に合わせて、極薄に切りました。



←本日の食材です。
うなぎは中国産ですが、うなぎの肝は焼津の養鰻場で買いました。大きくて弾力がありました。

うなぎの蒲焼は、高温で焼きなおしたら香ばしく、とても美味しくできました。→



↓ 「美味しいですよ。」「土用の丑の日にお弁当とらなくても今日で満足です。」と皆さん喜んでくださいました。

