

車海老

腰を曲げ丸まった時に、体の模様が車輪のように見えるから『車』海老。高級料亭でも定番の食材です。

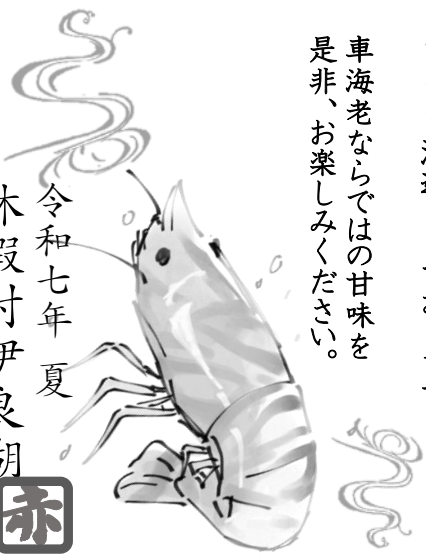
旨味成分の含有量は海老の中で最も高く、名実共に最も美味な海老とされています。

元々は浅黒い色なのですが火が入ると美しい赤に変わります。

本日の料理はお刺身。

臭み消しと甘味アップの為さらっと湯通ししております。

車海老ならではの甘味を是非、お楽しみください。



令和七年 夏

休暇村伊良湖



恋路ヶ浜

あわび刺盛 &
蒸し焼きと

ビュッフェ

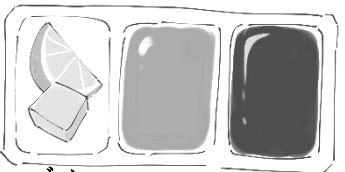
あわび 車海老 地魚の刺盛

あわび、車海老、
伊良湖港直送の
地魚の3点による刺盛りです。

あわびは是非良く噛んで、
その歯応えと噛む程
溢れる旨みをご堪能ください。
肝は湯がいてありますので
そのまま召し上がれます。



あわびの 蒸し焼き



醤油
ポン酢
レモン
バター

スタッフが水槽から
活きあわびをお持ちします。
鉄板に乗せると
物凄く暴れたり、
ほぼ動かなかったりと、
個体により反応は様々。

蓋を閉じ、殻側から
10分焼いて
ひっくり返し、
(お好みにより
バターをのせて)
もう一度蓋を閉じ
お好きな焼き加減まで
火を通します。
肝だけはしっかりと加熱してください。

