

# とらふぐ会席

一、食前酒 ひれ酒（またはヒレ吸い物）

一、前菜 ふぐ南蛮漬け  
てっぴ煮ごごり  
身皮みぞれ和え

一、造り てっぴ（ふぐ刺身）

一、鍋物 てっちり（ふぐちりなべ）

一、焼物 焼きふぐと  
白子焼あしらえ

一、揚物 ふぐ唐揚げ

一、食事 ふぐ雑炊

てっちりが終わりましたらお声掛けください。雑炊をお作りしに参ります。

一、水物 季節のデザート

サーブとして、お好みでバイキングもお召し上がりいただけます。



日本の食品中で、なにが一番美味であるかと問う人があつたら、私は言下に答えて、それはふぐではあるまいか、と言いたい。



別格 奥深い旨みと温かいつちりにしばし時を忘れて、伊良湖岬の旅情あふれる夜をお楽しみください。

北大路魯山人 (1883-1959)  
「員部星制岸」が  
会衆「員傲山人  
ら、俱に会。し山  
ら、食町つく味魯  
傍美田の開美はれ  
の「永とも」山マ  
動部。」「亭、雄と  
活楽足寮料る原ル  
術俱発茶級遜海デ  
芸制を岡高不のモ

休暇村伊良湖

## 一手間でぐんと美味しい ふぐのヒレ酒

ヒレ酒はご提供までに少々お時間を頂戴いたしますが、これは生臭さが出ないよう、80℃手前の超熱燗をご用意している為。お席に来ましたら、蓋を少し開けてお酒の表面に点火します。灰汁と濃密な酒気が飛び、ヒレの香ばしさとお酒のまろやかさが際立ちます。

また蓋をして30秒ほど置き、ヒレの旨味がお酒に移るのを待った後、エグミが出る前にヒレを出します(このヒレは2回まで、「次酒」という形でお得に美味しく楽しめます)。



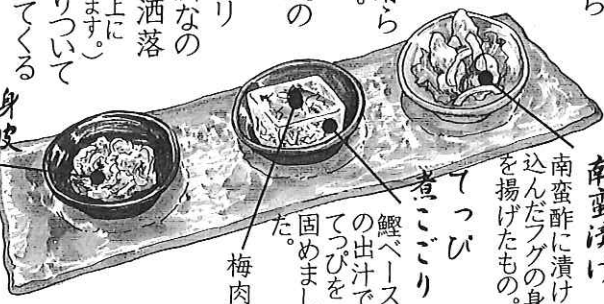
### 前菜小話

## ふぐの皮は三種類。

ふぐの皮は、体の外側から「鮫皮」「とうとうみ」「身皮」の三種類あります。

【鮫皮】：細かい棘が生えてザラザラした皮。  
包丁で棘をこそぎ落とし滑らかにしてから料理にします。  
【とうとうみ】：鮫皮と身皮の間にある、ゼラチン質の皮。  
コラーゲンたっぷりプリプリと美味。身皮(↓三河)の隣なので遠江(とうとうみ)、と、駄洒落で名がついています。(てっぴの上につけています。)

【身皮】：ふぐの身にぴったりついてる皮。剥がす時に身もついてくるので旨みも多い部位です。



番外【てっぴ】：これら、ふぐの皮を干した(又は湯引いた)物の総称。和えた一品。コリコリとした歯ざわりが魅力です。

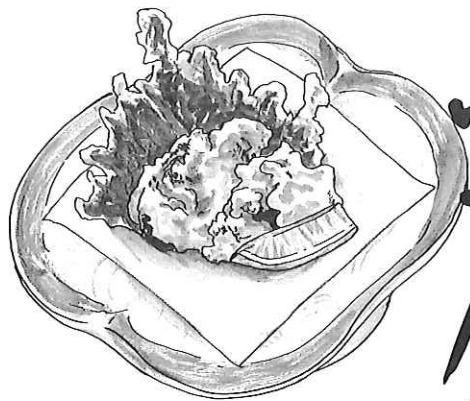
◆次酒 380円

# てっちり

「アラ」から入れて  
たつぷり旨みを出  
し、次に「身」、沸騰  
したら昆布を出し  
て、最後に「野菜」  
を投入します。

フグは火の通りが  
早いので、一度に出  
来上がってしまわ  
ないよう、何度かに  
分けて入れ、  
煮えたてふつくら  
を堪能するのが  
オススメです。

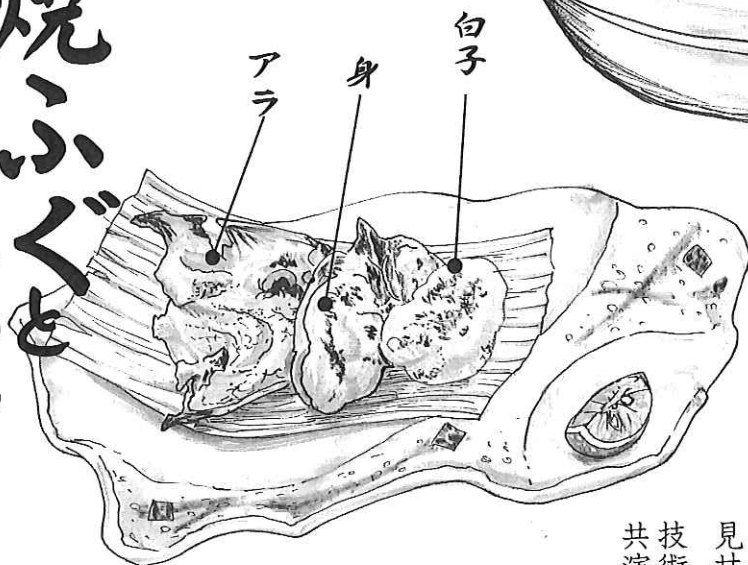
# ふぐ唐揚



ジューシーで甘み  
たつぷりなフグの  
唐揚げを、酒と  
塩、隠し味の薄  
口醤油でシンプ  
ルに味付けしま  
した。  
お好みでレモンを  
搾ってください。



# 焼ふぐと 白子焼 あらしえ



フグのプリプリした  
弾力性をてつさと同  
じくらい楽しめるの  
が焼きふぐ。噛む程  
に旨みが滲みます。  
舌の奥の方を意識し  
て味わうと効果大で  
す。  
若狭地（出汁と薄口  
醤油）に漬り込んで  
焼き上げました。

# てっさ

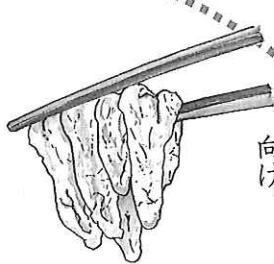
程良い食感にする  
ため、フグは2日  
から一〜三日程  
寝かせてじっくり  
熟成させ、旨みを  
増してから捌いて  
います。真鯛の九倍  
硬いと言われるフグ  
特有の繊維質な身を  
噛み切れるよう、透け  
て見える位薄く仕上  
げるのが料理人の腕の  
見せ所。

技術の粋と旬の味覚の  
共演をお楽しみください。

# 食べ方色々。

## 豪快型

誰しも一度は憧れ  
る、一度に沢山いた  
だくお大臣風の食べ  
方。てつさの歯応え  
を強く実感できま  
す。歯とアゴに自信  
のある豪傑  
向け。



## 技あり型

ヒレ酒に  
くぐらせて。

ほんのり火が通  
り、日本酒も香  
る、ちよつと変わ  
った楽しみ方。



てつさで  
浅葱と紅葉  
おろしをくるん  
でちよつとポン酢  
につけて食べる  
「通」好みの食し  
方。

