

お腹も心も、満開に
かまえの春を味わう



桜サーモン春ちらし



1,980円(税込)



【桜サーモンの正体】国内流通わずか3%の「本物」を味わう

一般的に流通しているサーモンの多くは海外産の輸入種ですが、当店の「桜サーモン」は日本に古来から生息する在来種「サクラマス」です。国内に60種類以上あるブランドサーモンのうち、この在来種かつ海水で育てているブランドはわずか7件、生産量は全体の3%以下という極めて希少な存在です。

最大の特徴は、完全陸上養殖により「一度も冷凍せず」に生食で提供できる点にあります。九州ではまずお目にかかれない、活締め直後の「生の旨み」は格別です。輸入物の冷凍解凍品とは一線を画す、澄んだ味わいと上品な脂の甘みをご堪能ください。

生でとろけ
炙りで華やぐ
今だけの限定丼



桜サーモン丼



1,980円(税込)



【4月末までの限定】蒲江の至宝「さいき桜サーモン」

蒲江の海に春を告げる「桜サーモン」は、桜の季節に合わせて出荷される、4月末ごろまでの期間限定メニューです。この時期を逃すと味わえない、一年で今だけの特別な贅沢をお届けします。

今回は、彩り豊かな「春ちらし」と、生と炙りの両方を贅沢に盛り込んだ「桜サーモン丼」をご用意しました。炙ることで香ばしさと脂の甘みが際立つ「炙り」と、とろけるような食感の「生」。完全養殖だからこそ実現した、臭みのない純粋なサクラマスの美味しさを二通りの食べ方で比較いただけます。春の訪れを感じる、一期一会の味わいをぜひ「レストラン笑魚」でお楽しみください。