

おこぜ

旬の味覚

虎魚

老舗料亭

観山荘本館

gourmet news

第5号



おこぜ(虎魚)の中で食用とされているのはオニオコゼと呼ばれる種類。その姿は潰したように不格好で、背ビレには強い毒があり、取扱には注意が必要な魚だ。

産地は特になく、九州・瀬戸内産が多く流通している。年間を通して獲れるが、晩春から夏にかけての水揚げが多く、旬は夏から秋とされ、高級魚として扱われている。

おこぜは白身の魚で、ほど良い歯ごたえがある。脂肪が少なく淡白だが、その姿からは想像できないほど味わい深く美味。

料理は、見た目にも美しい薄づくりやから揚げ、赤出しなど全8品の会席となっており、おこぜのいろいろな味を楽しむことができる。

是非これからの季節に味わっていただきたい魚料理の一つだ。



※写真はイメージです

季節のおすすめ料理

【玄界灘産】おこぜ会席特別コース

老舗料亭 観山荘本館では、季節のおすすめ料理「おこぜ会席特別コース」を特別料金でご用意しています。新鮮なおこぜの旨味をどうぞ堪能ください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

【おしながき】 おこぜの前菜 おこぜの薄造り おこぜの赤だし
おこぜのから揚げ おこぜ鍋 おこぜの雑炊 他

特別料金 **10,000** 円～ (税・サ別)

※「季節会席」に「おこぜの赤出し」「おこぜの刺身」をお付けした「おこぜ会席」7,000円～(税・サ別)もございます。いずれも要予約となります。

観山荘本館 宴会のご案内 ▶ 飲み放題コース

■ 飲み放題 120分付 6,000円コース
刺身3種・豚蒸ししゃぶ・季節の揚げ物 他7品

■ 飲み放題 120分付 7,000円コース
刺身3種・小倉牛すき焼き・季節の揚げ物 他7品

※その他、贅沢な8,000円コース(全11品)、10,000円コース(全11品)もございます。

★★★ 飲み放題付コース 特典! ★★★

①送迎マイクロバス又はタクシー片道チケット(4名様1枚1,000円)プレゼント! ②幹事1名様無料! ③幻の焼酎【森伊蔵】又は幻の日本酒【雪中梅】一升瓶1本プレゼント!

・10名様以上▶①の特典 ・30名様以上▶①②2つの特典

・40名様以上▶①②③3つの特典