寿司処 おおたき 総本店

冬の醍醐味 本格派！

ふぐ料理 お品書き

※表示価格は税込みです。
※写真はイメージです。
※入荷状況により品切れの場合があります。

ふぐ刺し

美しい「菊盛り」を箸でざっくりすくい取る醍醐味！
その上品な食感を存分にお楽しみいただけます。

1人前 2,800円　2～3人前 6,800円

ふぐちり鍋

冬の鍋の王道をお手頃な価格でご用意いたします。

2～3人前 3,980円　4～5人前 6,800円

メの 雑炊セット
●ごはん●生卵
●刻み海苔●ねぎ●塩
390円

メの うどんセット
●うどん●生卵
●刻み海苔●ねぎ●塩
390円

要予約 ふぐコース

※全コース、2名様よりご予約承ります。

◆ おてがる河豚コース　【5品】3,500円
・皮酢・ふぐ刺し・ふぐ鍋・雑炊・甘味

◆ おおたき河豚コース　【9品】5,500円
・煮こごり・皮酢・変わり巻き・炙り寿司・ふぐ刺し・ふぐ鍋・ふぐ唐揚げ 又は 天ぷら・雑炊・甘味

◆ 厳選河豚コース　【9品】8,500円
・煮こごり・皮酢・変わり巻き・炙り寿司・ふぐ刺し・ふぐ鍋・ふぐ唐揚げ 又は 天ぷら・雑炊・甘味

ふぐ単品

冬はやっぱりこのお酒

日本酒好きには堪えられない最高の贅沢です。
ふぐのつぎ酒 450円
ふぐのヒレ酒 700円

職人技の握り

※写真は2ヵンご注文時のイメージです。
腕のある職人が握る、美味しいふぐの握り。
ふぐの握り 1個 400円

オリジナル巻き寿司

ふぐ皮、梅肉、万能葱、大葉、ワサビ入り。
ふぐの変わり巻き 500円

コリコリ食感

さっぱりポン酢で和えました。
ふぐの皮酢 560円

コラーゲンたっぷり

口の中でふわりと溶けて旨味が広がります。
ふぐの煮こごり 620円

揚げたてアツアツ

※写真は2個ご注文時のイメージです。
塩でも美味しくお召し上がりいただけます。
ふぐの天ぷら 1個 650円

希少！ふぐ白子使用

数量限定
茶碗蒸しの地に白子を混ぜております。
ふぐの白子茶碗蒸し 920円

丸ごと一本使用

丸ごと一本使用した豪快な一品。
ふぐの唐揚げ 980円

贅沢な一品！

ふぐの表面をさっと炙り、ぶつ切りに。
ふぐのたたき風 2,100円

より美味しく

ふぐのしおり

ふぐ刺し
●薬味ねぎと紅葉おろしをお好みで入れたポン酢でお召し上がりください。
●2～3㎝に切ったねぎを巻いて食べるのもオススメです。

ふぐちり鍋
●鍋の出汁が沸きましたら、出汁用昆布を取り出し、河豚の切り身「アラ」から入れてください。
●白い灰汁が出ますので、丹念に取り除きます。（雑炊にした時に、仕上がりに差が出てきます）
●野菜は煮過ぎないようにお召し上がりください。

ふぐ雑炊
●鍋の出汁を半分くらい残します。
●ご飯を入れ、塩一つまみを入れます。
●ざっくり煮えましたら、玉子を溶いて入れます。
●火を止めて2～3分待ちます。
●お好みで薬味を入れてお召し上がりください。

当店は豊洲市場より厳選された「とらふぐ」のみを仕入れ、腕自慢の板前が心を込めて調理いたします。