

一足先に、春をいただきます ~春こよみ~

四季旬宴

3月1日～4月末までの特別企画

会席料理ご予約のお客様は、焼酎飲み放題!
美味端麗コースご予約のお客様にはデザートをサービスします!

*飲み放題プランをご利用の場合を除きます

心を込めたおもてなし
旬の味覚に舌鼓



料理長特製
手作りスイーツ

会席料理 5,250円

*お一人様／税込

どちらのコースもプラス2,000円で120分飲み放題!

歓送迎会・宴会ご予約受付中

人気の大皿料理で
大切な仲間と楽しいひとときを



新鮮なお造りの
箱盛り



仔牛の
香草グリル

美味端麗コース 3,150円

*お一人様／税込

※季節によって料理内容等が異なる場合がございます。



写真は4名様コースです

上記以外のご予算も、お気軽にお問い合わせください。また、仕出し料理も承ります。

4名様以上のお客様は無料送迎いたします

◆仕出し・お問い合わせ・ご予約は



ホテル 大丸

〒668-0031兵庫県豊岡市大手町1-27 TEL.0796-22-6125 FAX.0796-24-5355

(株)コーポレーション大丸

0120-22-6125 <http://www.daimaru.org>



ホタルイカ

但馬の海に春を告げる海の妖精「ホタルイカ」
日本有数の水揚げ量を誇る新温泉町で春の味覚を



第13回浜坂みなとほたるいか祭り

*4月3日(日) 10:00~14:00

*新温泉町 浜坂漁港セリ市場

漁獲量日本一を誇るホタルイカをメインとした春恒例のイベント。浜坂漁港セリ市場を会場に、名物のホタルイカの大釜茹での他、ホタルイカ三昧の1日が楽しめる。

(問)浜坂観光協会 TEL0796-82-4580

但馬の海に春の訪れを告げる食材として知られる「ホタルイカ」。海の妖精ともいわれるホタルイカは、胴の長さが約6センチほどの小型のイカで、その名の通り、刺激を受けると青白い光を放つ。これは外敵から身を守るために考えられている。

富山湾の特産として知られ、闇夜に光を放つホタルイカ漁の映像をよく目にすると、新温泉町の浜坂町漁協は富山全県の水揚げ量に匹敵する漁獲量を誇る日本有数の产地。水揚げ量が日本一になったこともあり、春の旬として各地に出荷されている。

3月から漁が始まり、5月頃までが旬。鮮度の落ちが早いので、ほとんどが茹でられて出荷されるが、地元では生のまま刺身にして食べることも多い。甘みがあり、コリッとした歯ざわりで美味しいと評判。茹でれば、むつちりとした旨味を楽しむことができる。

ビタミンA、Eが豊富でカロリーも低く、料理方法も様々。茹でたホタルイカをそのまま、酢みそ、しょうが醤油で食べるのが一般的だが天ぷら、から揚げ、焼き込みご飯、寿司などにして食べても美味しい。たこ焼きやグラタンの具として使用するのも面白い。

毎年4月初旬には浜坂漁港セリ市場で、「浜坂みなとほたるいか祭り」が開催され、ホタルイカを使った料理の他、祭りの目玉である「大釜揚げ」など多彩な催しが行われる。春の味覚を味わいに出かけてみよう。