

日本の十二ヶ月を揚げる

日本には四季があり、

魚も野菜も

「走り」、「盛り」、「名残り」

の食材があります

当天まるは一年十二ヶ月の美味なる食材を

天麩羅で揚げさせていただきます

〓 初夏（五月・六月）の食材 〓

本日の五島列島の魚

くえ、はた鰯、はた鰻（鹿兒島）、はも鱧、あいなめ

金目鯛、すずき鱸、大あさり、穴子、帆立

鰯、きすあおりいか、車海老、きす鱧、桜エビ

ひらまさ平政、いさき雲丹、いさき、生しらす

まんがんじ鮪トロ串、えびしんじょう万願寺海老真丈、

大きい椎茸、かぶ蕪、かぼちや南瓜、舞茸、みょうが

れんこん蓮根、さつま芋、茄子、大葉

いんげんまめ隠元豆、アスパラ、甘長とうがらし

オクラ、なまふ生麩、スナックエンドウ

しょうが、トマト、山芋とろろ、空豆

玉ねぎ、みつ葉、ベビーコーン

水なす、ピーマン、モロヘイヤ

ズッキーニ、がっさんだけこしあぶら、月山筍