

寒い時期のスペシャルメニュー！！

鯉の洗いの他にも
おいしいメニューが
ありますよ



鯉のユッケ(たきもと、)

希少部位のはら身を細切りにし、ごま油であえました。お醤油でいただきます。脂がのったはら身の甘みをご堪能ください。



鯉の唐揚げ(清水屋)

鯉のカマ下の切り出しで骨がないハラミ部分だけを唐揚げにしています。衣はサク、中はふわっとした食感です。



鯉のあんかけ(鯉しげ)

骨がほとんどない部位を一口サイズに揃え、女将特製の野菜たっぷり中華風あんをかけた、女性やお子様にも人気の一品です。



赤酢に漬けた

鯉の南蛮漬(白滝)

鯉を赤酢に漬けた南蛮漬になります。鯉は栄養があり美容にも良いです。赤酢と合わせることでより効果があるのでは。



寒鯉の白子刺し(鯉しげ)

1月・2月限定の鯉の白子を自家製ポン酢ジュレでクリーミーな味をご堪能ください。

鯉の甘酢あんかけ(清竜)

素揚げした鯉の切り身に特製甘酢あんをたっぷりかけた人気の一品です。

清水の鯉料理を食べるなら、ぜひこちらもお立ち寄りください。



清水観音

(清水山見瀧寺宝地院)
803年に創建され、一度焼失後江戸時代に再興しました。各種御祈願、お守り、御朱印などあります。なお、毎月18日『観音様のご縁日』です。ぜひご参拝下さい。

御朱印帳
あります！

