

ま  
と  
と  
ま  
ま  
ま  
ま

# 江戸東京葱鮭鍋

一人前1700円 二人前3400円

※江戸千住葱持ち込みのお客様は1人前1500円、2人前3000円

※2人様より承ります。

畑々

江戸千住葱

×







- ①なべに火をつけて、葉ネギを入れ柔らかくなるまで煮る
- ②まぐろのはらもの（油が多い部位）色がつくまでしゃぶしゃぶして食べる。
- ③細めに切った葱（ささねぎ）はさっとくぐらせ葱のシャキシャキ感を楽しみながら食べる。
- ④まぐろで葱を巻きしゃぶしゃぶして食べる。
- ⑤太めに切った葱は鯖の脂身の旨味を吸わせる為じっくり煮込んでから食べる。
- ⑥うまみが染み込んだわりしたを一度沸騰させ、そこに卵を入れる。（沸騰しているのですぐに卵はふわふわになる）
- ⑦そこに日本そばを入れ、仕上げにネギ油を入れる。