

かわちがも

河内鴨

当店のお料理に使用する河内鴨とは、...

大阪府松原市河内平野の沼地において一坪当たり平均4-5羽と密度の低い平飼いをする為、ストレスのない環境で健康に育てられた鴨です。この鴨肉は安心、安全で、洗練の舌と心に残る美味があります。「深い旨みがあるのに癖が無い。」と美食家の間でも高い評価を受けています。

おいしさの秘密

- 其の1 抗生物質や筋肉増強剤を含まない無農薬飼料を与え、昔ながらの丁寧な飼育法で大切に育てられた希少な鴨です。
- 其の2 河内鴨の脂質は不飽和脂肪酸が70%なので常温で固まらず血中コレステロール値を下げる作用にあります。牛、豚肉に比べてミネラルやビタミン類が豊富に含まれています。又、鉄分は豚肉の2倍、レチノール（ビタミンA効力）は、牛、豚肉の3-5倍あると言われています。
- 其の3 常に清潔な環境で育てられています。床には国産の木くずともみ殻を敷き、床、壁版にシックハウス対応のEM菌入り塗料を塗って空気清浄を徹底しています。

蕎麦鴨料理 

河内鴨料理

高級食材として賞味され続ける河内鴨を志摩の地でも手軽にお楽しみいただけるよう御用意いたしました。鴨肉ならではの深い味わいの赤身肉と甘く香ばしい脂身をぜひお試しくださいませ。

ロースのお造り 2,000 円

 ロースの炙り 1,800 円

自家製生ハム 1,600 円

もも照り焼き 1,600 円

 レバー赤ワイン煮 1,000 円

手羽肉香草焼き 800 円

せせり夕レ焼き 800 円

ささみ霜降り 800 円

*仕入れ状況により希少部位がご用意できない場合もございますのでご了承くださいませようお願い申し上げます。



このマークのついたお料理は店主のおすすめの逸品です。

夜のお品書き

御予約のお客様のみのご案内となっております。

お気軽に TEL & FAX 0599-65-7730 までお問い合わせ下さい。

河内鴨の鴨鍋コース

5,500 円

- 本日の前菜
- 河内鴨のお造り盛り合わせ
- 河内鴨の鍋
- 〆のお蕎麦
- 本日のデザート

河内鴨の焼きものコース

4,200 円～

- 本日の前菜
- 河内鴨の焼きもの
- 本日の汁物
- てんぷら盛り合わせ
- 〆のお蕎麦
- 本日のデザート

河内鴨の鍋

4,500 円

- 本日の前菜
- 河内鴨の鍋
- 〆のお蕎麦

** コースでのご予約はお二人様から承ります。

***コース料理のご予約は二日前までにご利用いたします。



このマークのついたお料理は店主のおすすめの逸品です。