



ゴルフ5カントリー  
6コースのご当地グルメを  
シェフがアレンジ  
ご当地絶品

# グルメフェア

ゴルフ5カントリー 四日市コース  
〈三重県・志摩地方南部〉  
手こね寿司

漁師が漁の合間に獲れたてのカツオやマグロを薄く切って醤油をかけ、酢飯と合わせて手で豪快に混ぜて食べたのが始まりと言う説と、大漁の祝いとして船主が船員にふるまったハレの食事と言う説があります。



鮭の手こね寿司 あら汁付

¥2,200 [税込]

## Chef's Special

鮭を生姜の香りを利かせた醤油ベースのオリジナルのたれで漬けにしました。  
厚切りの鮭と甘めの酢飯、ほのかに香る生姜の香りが合わさって、口の中に幸せを運んできます。  
旨味がたっぷり詰まったあら汁と一緒に召し上がれ。

