

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



鯉のユツケ(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)

小骨が多い鯉の身を、洗いのように小骨の部分だけをそぎ切りしています。ニンニク醤油味で味付けしています。



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、女性やお子様に人気の一品です。



鯉の南蛮漬け(白滝)

揚げた鯉の身を甘酢で漬けこみました。甘酸っぱい鯉の身は女性やお子様に人気の一品です。



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！

