

小城・清水の鯉は脂の乗りが一番良いこの時期が最高に美味しいんです！

この季節、待ってました！

第2回
小城 清水

寒鯉まつり

しっかり脂の乗った
寒鯉の刺身

ぷりっぷりに身が締まった
寒鯉の洗い

名物！
鯉こくであつたまろ！

新名物！
鯉こくフリーズドライ
好評発売中！

期間：2017年2月4日(土)～26日(日)

実施店舗：滝見屋・深松屋・清水屋・清竜・鯉御殿・鯉しげ・白滝（清水鯉料理振興会）

期間限定！スペシャルメニューも登場！

寒鯉の刺身

全店で振舞います！

鯉ナゲット

清水屋

鯉のユッケ

鯉御殿・白滝

鯉の白子刺し

鯉しげ

鯉のあんかけ

鯉しげ

今が最高においしい、清水各店のオリジナルメニューを食べよう！

その他 期間中いろんなイベントが開催されます。

■お問い合わせ／清水鯉料理振興会：江里口(090-9585-9222)

小城 清水

検索