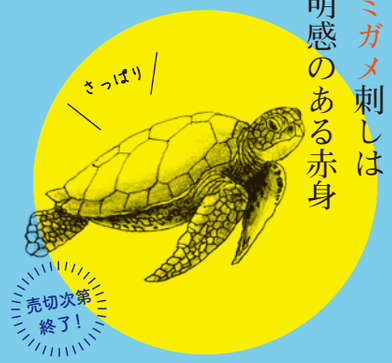
実はおいしい！みずのなかま図鑑

ウミガメ刺しは透明感のある赤身



調理法　ウミガメ刺し 1780円
　　あのウミガメのスープ 1680円
分　類　爬虫綱 カメ目ウミガメ上科
レア度　★★★
特　徴　小笠原諸島の伝統食、捕獲は年135頭限定

珍しいウナギ刺しはまるでふぐのよう

調理法　ウナギ刺し 3800円
分　類　ウナギ科 ウナギ属に属する魚類
レア度　★★☆
特　徴　浜名湖原産。泳ぎは下手で、ヘビのように体を横にくねらせて波打たせる蛇行型遊泳。

アカマンボウはまるでマグロの味わい

調理法　アカマンボウ刺し 730円
　　アカマンボウ漬け丼 930円
分　類　アカマンボウ科に属する深海魚
レア度　★☆☆
特　徴　マンボウとは分類上は全く別の魚。

こんなに臭みのないナマズはきっと初めて

調理法　熊野ナマズ刺し 880円
分　類　ナマズ目ナマズ科に属す淡水魚
レア度　★☆☆
特　徴　山の麓から流れる地下水で、卵から成魚になるまで育った完全養殖のナマズ。

タニシの別名は田んぼのサザエ

調理法　タニシの煮つけ 780円
分　類　軟体動物門タニシ科に属す巻貝
レア度　★★★
特　徴　オスの個体とメスの個体がいる雌雄異体の卵胎生の貝。「つぼ」や「田つぼ」とも。

ムツゴロウの名前は脂っこいハゼ

調理法　ムツゴロウの煮つけ 1880円
　　ムツゴロウ酒 1300円
分　類　スズキ目・ハゼ科に属する魚
レア度　★★★
特　徴　干潮時に現れる有明海のアイドル魚。

白身のワニ肉は上品なあじわい

調理法　ワニ汁 1080円
　　ワニの煮干しラーメン 1380円
分　類　ワニ目に属する、肉食性爬虫類の総称
レア度　★☆☆
特　徴　2億年もの間、不変のこのフォルム。

カエル輸卵管は超高級スイーツ

調理法　カエル輸卵管ミルクティー 980円
　　カエル輸卵管の杏仁豆腐 980円
分　類　蛙の卵巣と子宮を結ぶ細長い器官
レア度　★★☆
特　徴　栄養満点、別名は中華食材「雪蛤」

初夏のスペシャルお刺身盛り合わせ

調理法　お刺身盛り合わせ 1380円
分　類　ウミガメ・ウナギ・アカマンボウ・熊野ナマズの盛り合わせ　1人前1切れづつ
レア度　★☆☆
特　徴　米とサーカスでしか食べられません。

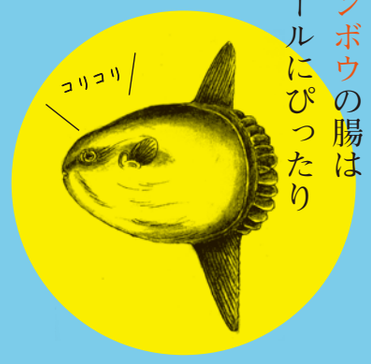
みずの生き物たちで田んぼを表現

調理法　田んぼの煮込み 3800円
分　類　カエル・ザリガニ・オタマジャクシ・タニシの盛り合わせ
レア度　★☆☆
特　徴　米とサーカスでしか食べられません。

超希少なトドタンは今年初入荷

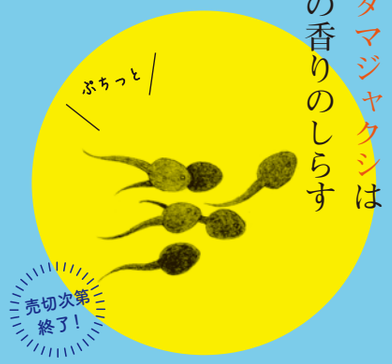
調理法　トドタンのグリル 430円
分　類　哺乳綱食肉目アシカ科に属する食肉類
レア度　★★★
特　徴　体重1トンにも及ぶ、アシカ科最大種でハーレムを形成する。別名「海のギャング」。

マンボウの腸はビールにぴったり



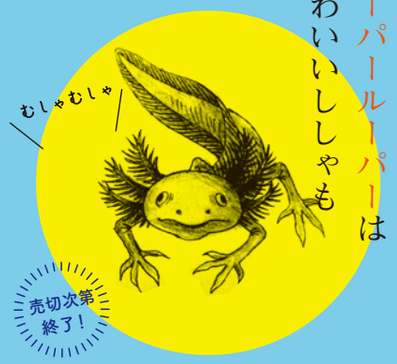
調理法　マンボウの腸炒め 880円
分　類　フグ目マンボウ科マンボウ属
レア度　★☆☆
特　徴　最大体重 2.3 トンの巨大魚・マンボウの腸をうましょっぱい塩焼きで。

オタマジャクシは川の香りのしらす



調理法　オタマジャクシ アヒージョ 1280円
分　類　両生綱無尾目に属す構成種の幼体
レア度　★★★
特　徴　調理器具の玉杓子に似ていることから命名。アマガエルは 1 か月半ほどで変態する。

ウーパールーパーはかわいいししゃも



調理法　ウーパールーパー丸揚げ 2280円
分　類　両生綱有尾目トラフサンショウウオ属
レア度　★★★
特　徴　1980年代珍獣ブーム時に「ウーパールーパー」として「日清焼そば U.F.O.」のCMキャラに。

まるでエイリアンなワラスボは旨味も強い

調理法　生ワラスボの丸揚げ 1880円
　　ワラスボ酒 1300円
分　類　スズキ目ハゼ科に属す魚の一種
レア度　★★★
特　徴　活き造りになっても動いて人を噛む！

イソギンチャクはカキフライより美味!?

調理法　イソギンチャクフライ 1280円
分　類　サンゴ亜綱イソギンチャク目
レア度　★★★
特　徴　柔らかい無脊椎動物で、口の回りに毒のある触手を持つ。