

期間限定 平成28年11月1日～平成29年2月28日迄

# あんこう鍋はじめました

完全予約制



こちらの写真は2人前用です

あんこうは栄養成分も豊富で、80%を水分がしめる低カロリーの魚ですがあん肝(肝臓)は脂質量が40%もあり高カロリーです。  
皮やヒレにはコラーゲンが多く含まれビタミンCの多い野菜と食べる鍋は肌をきれいにするといわれております。

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>蛋白質・コラーゲン</b> | 肉や骨、血管など生成に必要な                             |
| <b>亜鉛・銅</b>      | 糖代謝・成長促進・生体内酵素に必須なミネラル                     |
| <b>ビタミンA</b>     | 免疫機能・皮膚及び眼病予防                              |
| <b>ビタミンD</b>     | カルシウムの吸収や骨の構築<br>がん予防・貧血・高血圧<br>皮膚障害や風邪の予防 |
| <b>ビタミンE</b>     | 過酸化脂質や活性酸素の抑制・血中コレステロール値を下げる作用             |

二人前 ¥5,000 追加分一人前 ¥2,500 (税込み価格)

- ※ ご注文は完全予約ですので前日の15:00迄にご予約下さい。
- ※ 尚、ランチタイムのお時間でも予約して頂けましたらご提供できます。
- ※ 二人前以上よりご予約を受け付けます。(一日限定 10組迄)
- ※ 貸切・宿泊満室・年末年始等ご希望に添えない日もございます。

いっおっ 潮騒ホテル