

平成30年

山葵は日本だけにしか生えないアブラナ科の植物です。特に島根県益田市の「匹見ワサビ」、長野県安曇野市の「安曇野ワサビ」、静岡市の「有東木ワサビ」は有名で日本三大ワサビと呼ばれています。辛みと香りがワサビの身上ですが目の細かい絞皮おろしを使って力を入れずに「の」の字を書くようにすり下ろします。下ろしたてのワサビは醤油に溶かさないでお身につけて召し上がるとより一層おいしくいただけます。又、ワサビだけを細巻寿司にした「泪巻」は、めのお寿司に如何でしょうか。

うぐいすや紫川にびびる

野村喜舟

毎日更新中！  
浪花」で検索  
すし屋のひとりごと  
ホームページ「下関

## 卯月小品会席・4月

### 日替おしるし予約限定メニューです

ふしの川産、稚鮎の天ぷらを準備いたしました。ほのかな苦みと香りが「馳走です。一人前 8000円(税別)

### 椅子・テーブル

お座敷をご利用のお客様に、椅子・テーブルを準備いたしました。畳に座るのが苦手なお客様は、お申し付けください。

## 店休日のお知らせです。

4月は定休日(日曜)と11日(水曜)を臨時にお休みさせていただきます。なおゴールデンウィークの祭日は営業いたします。宜しくお願い致します。

750-0016 下関市細江町要通り

## 寿司・割烹 浪花

083-231-0728