

すし屋のわすらいふ No.87

鮑・アワビ

平成30年

「鮑の貝の片思いにして」と万葉集に歌われていますが、サザエ等と同じ巻貝の仲間です。古来よりアワビは長寿をもたらす食べ物とされ、神饌(しんせん)・神に供える(飲食物)として用いられて来ました。特に慶事の進物に添える飾り「熨斗・のし」は元来アワビを薄く削いで干して押し伸ばした物が使われていました。伊勢神宮では現在でも毎年7月に熨斗鮑祭りが開催されるようです。縁起物のアワビ、生で食べても良い火を加えるのも又良い。色々な料理のバリエーションが広がります。今宵は一つ、真昆布に乗せて酒蒸しにしましょうか。きりつと冷やした純米吟醸酒も忘れずに。

文月のものよ五色の絲素麺

正岡子規

7月20日は土用丑の日

文月小品会席・七月

月替り、ご予約限定メニューです

ウナギの柳川鍋やアユの一夜干しを準備いたしました。

一人前 8000円(税別)

夏季特別メニュー

うなぎ弁当

昼膳

先代より受け継いだ伝統のタレで焼き上げました。ご賞味ください。

一人前 3500円(税別)

お持ち帰り用に「つな重」と「かば焼」を準備いたしております。

一匹、250g。3000円(税別)

7月は定休日(日曜日)と16日(祭日)を研修の為に休みさせていただきます。よろしくお願いたします。

下関市細江町要通り

750-0016

寿司・割烹 浪花