

平成30年

大雪・たいせつ

早いもので、今年も締めくくりの時節となりました。12月7日に二十四節気の大雪を迎えます九州地方でも初氷が張り、熊が冬眠に入るころと記してあります。そして「ふく」が寒さとともに旨味を増します。中でも白子は絶品です。一番人気の塩焼きをはいじめ、茶碗蒸しや白子鍋、天ぷらにグラタン、熱々の白子の軍艦にぎりは火傷をしないように気を付けて。そしてやっぱり日本酒です。白子酒・ヒシ酒と楽しみ方は広がります。

心憂一刻、至福の時です。

贅沢な時間刻みて師走かな

ふく宅配セットのご注文を電話・FAXにて受け付けております。

師走小品会席・12月

ご予約限定メニューです

ふく食解禁130年を記念して  
養殖のとらふくを使ったふくミニコースに魚醤焼きを準備いたしました

一人前 8000円(税別)

コラーゲンたっぷり

昼膳・ふく雑炊弁当

とらふく雑炊のセットメニューです

一人前 2500円(税別)

年末年始のお知らせ

年末は30日(日)迄営業。

年始は4日から営業いたします

下関市細江町要通り

寿司・割烹 浪花

750-0016

0836.23.1.0728