

ふく

平成31年

秋分の日から春分の日までが「ふく」のシーズンと言われています。その中でも2月は最高です。弊社では1.5kg前後の元気にまつずく泳ぐふくの中から、一匹づつ触って最高のふくを選んで身欠きにします。早朝に活きじめにして夜、お刺身にしてお出しします。身が生きている刺身です。ごまかしが効かない下関の流儀です。初めてこのお刺身を召し上がったお客様は「ふく」の食感と旨さに驚かれます。白子も春の産卵に向けて成熟しています。他の魚達では味わえない本場下関のふくを召し上がって。「口福・幸福」になってください。

よき友とよきふくが待つ小春かな

滋酔郎

すし屋のひとりごと
ホームページ「下関

毎日更新中！
浪花」で検索

如月小品会席

1予約限定メニューです

ふくの白子鍋や、山菜の天ぷらを準備いたしました。

一人前 8000円(税別)

巻き寿司

11時から2時のお渡し

2月3日は定休日ですがお持ち帰りの巻き寿司のみ、ご予約を受けつけております。いずれも税別です

巻き寿司・一本 8000円

巻き寿司(穴子入り)一本 18000円

臨時店休日のお知らせ

研修の為、2月10日、11日を臨時店休とさせていただきます。宜しくお願い致します。

下関市細江町要通り

寿司・割烹 浪花

750-0016

0836-2361-0728