

春の山菜

平成31年

三月に入ると春の山菜が勢揃いします。ツクシ・セリ・ウラボシ・コシアブラ・フキノトウ・コゴミ・タラノメ・ヤマウド・ウリイ・ギョウジャニンニク・ノビル等、個性豊かな30種類が食卓を賑わせてくれます。又、山菜にはミネラルやポリフェノールなど細胞を活性化させる成分が多く含まれているので、薬膳とも言えるでしょう。料理で人気があるのはおひたし・酢味噌和えや天ぷらですが、ふき味噌を作ってみては如何でしょうか。フキノトウを刻んですぐに油で炒め、酒、味噌、味噌を加えて仕上げに少量の砂糖で味を調えます。苦みと香りがご馳走です。炊き立てのご飯に添えると最高です。

行く方にまた満山の桜かな

中村汀女

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

弥生小品会席 二月

ご予約限定メニューです。

筍の木の芽和えや蛤のお吸物を準備いたしました。一人前 8000円(税別)

ひなちらし寿司

お雛祭りに因んで「ひなちらし寿司」を準備いたしました。ご家庭での会食にご利用ください。(お持ち帰りのみ) 税別です。

一人前	折	3000円
二人前	折	6000円
三人前	折	9000円

3月の店休日

定休日 日曜のみお休みさせていただきます。
だきます。21日(祭)は営業です。
よろしくお願いたします。

750-0016

下関市細江町要通り

寿司・割烹 浪花

083-231-0728