

山葵・わさび

2019令和元年

にぎり寿司が登場したのが、
 文政年間・1820年頃と言われ
 ています。明治元年が1868年
 なので江戸時代の後期になりま
 す。考案者は、「すし屋華屋与
 兵衛」この頃からワサビは使わ
 れていたようです。今までワサビ
 は鮫の皮を貼ったおろし板でおろ
 すのが一番と思われていました
 が伊豆のわさび屋さんが鋼に「わ
 さび」の文字をエッチングした
 「本わさび専用おろし板」を発
 売して話題になっていきます。洒落
 じゃなくひらがなの・わさびが
 ワサビの甘み・辛み・香りを最
 大限に引き出しているようです。

おもしろく膨らむ風や鯉鱈

正岡子規

ブログ(新着情報)はホームページリニューアル
 の為しばらくお休みいたします。

皐月小品会席・5月

月替り、ご予約限定メニューです

新元号に因んでお祝いの献立を準備
 いたしました。お待ちいたしてお
 ります。一人前8000円(税別)

すし弁当セット

昼膳で人気のメニューすし弁当セッ
 トです。稚鮎の天ぷらのセットが好
 評です。今月末までです。

一人前 5500円(税別)

店休日のお知らせです。

ゴールデンウィーク期間中の休みは
 4月28日と5月6日のみです。

その日以外は通常の営業です。
 ご来店をお待ちいたしております。

750-0016 下関市細江町要通り

寿司・割烹 浪花

0833-2331-0728