

ふかひれ

2019令和元年

江戸時代に煎海鼠（いりなま

こ）乾鮑（ほしあわび）鱧鱈

（ふかひれ）は特別に「俵物三品」と呼ばれ長崎から中国に輸出されてきました。現在も気仙沼産のふかひれは最上品として世界の食通に喜ばれています。江戸を舞台にした山本一力さんの小説に登場する料亭の一品料理に「ふかひれの煮物」があり弊社ではそのまねをして金粉を添えてお出ししています。

そしてほんのわずかですが、東北の応援になればと願っています。和風味のふかひれ姿煮を

ご賞味ください。

青梅や餓鬼大将が肌ぬいで

小林一茶

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

水無月小品会席・6月

月替り、ご予約限定メニューです

新ジュンサイの酢の物やふしの川産の若鮎の塩焼きを準備いたしました。

うなぎ弁当

一人前8000円（税別）

夏季、限定の昼膳（店内にて召し上がりです。先代より受け継いだ年代物のタレで焼き上げました。

一人前3800円（税別）

うなぎ重のお持ち帰り

中串・2800円 大串・3800円
いずれも税別です。電子レンジ対応

店休日のお知らせ

6月のお休みは定休日（日曜日）のみです。宜しくお願い致します。

750-0016 下関市細江町要通り

寿司・割烹 浪花

083-2331-0728