

すし屋のひょうじょう

№124

まかない

令和3年



NHKの「サラメシ」が人気ですね。同じ釜の飯を食うと言われますが一緒に食事をする事で連帯感が育まれるようです。浪花でも十時と四時に立つたまままかないを頂きます。お客様にお出しできない魚のあらや野菜で料理を作りまします。中骨の吸い物「ウドの皮のきんぴら」シヤリのオムライス「切り落としの刺身のごま醤油漬け」などなど工夫次第で捨てる部分がなくなくなります。そしてこれが美味しいのです。上手に「まかない」が作れるようになったら一人前の料理人と言えるでしょう。

ゴーツーイート山口食事券
10月末まで期間延長しました。

これはこれはこれはいっしょの熱さかな

正岡子規

文月小品会席 七月

ご予約限定メニューです。

玉蜀黍豆腐に鮎の一夜干し、甘鯛のうろこ揚げを準備いたしました。

一人前 9900円(税込)

うなぎ弁当 昼膳

宮崎産の活き鰻を年代物のたれで焼き上げました。

一人前 4400円(税込)

7月28日土用丑の日

7月の店休日

定休日(日曜)のみ、お休みさせていただきます。

よろしくお願いたします。

下関市細江町一の四の十六

寿司・割烹 浪花

750-0016

0833-231-0728