

## 昨年のご好評にお応えして今年も登場！

9月に入ると、いよいよ日本海では『のどぐろ』の底引き網漁が始まります。産卵期を迎えて、**脂の乗りがピーク**に。身も**まるまる太って**きます。まさに今が**絶好のタイミング**なんです！



### 香りも楽しめる 塩焼き

皮は**パリッと**香ばしく、上品な脂たっぷりの身は、**ふっくら・ふんわり**とやさしい食感で、舌に甘味を感じさせてくれます。

### 当店自慢の**握り**

『白身魚のトロ』とも呼ばれ、**濃厚ながら上品な脂の旨み**と、炙った皮目の**香り**がたまりません。



食欲をそそる香りの**塩焼き**、皮目をあぶり自家製柚子胡椒とポン酢でしあげた**握り**をいれたコース(握り9貫と一品料理を交互にお出し致します)を**6.300円**と**7.800円**(共に税別)にてご提供します。**3日前までにご予約ください**

秋旬

のどぐろ三味 2,900(税別)円



口にひろがる風味豊かな脂の旨み、絶妙の舌触り

今が旬の島根産『のどぐろ』を、三つの味わい方で  
ご堪能いただける当店ならではの贅沢なセットです。

一の皿 天日干しの国産塩で仕込んだ **塩焼き**

二の皿 自家製柚子胡椒とポン酢で仕上げた **あぶり鮓**

三の皿 叩いた大和芋と山葵で味わう **揚げしゃぶ**

手間をかけて仕込んだ旬の『のどぐろ』を**特別価格**でご提供  
9月11日～10月28日までの**期間限定**です。※一日**5食**まで

2日前までにお電話  
にてご予約ください



046-248-1231

鮓一筋41年。旬の素材と仕事にこだわる店主、酒主浩義が心を込めてお作りします。