

「冬の 13.000 円コース」

* 季節の前菜 3 種盛り

* 握り 3 貫 (大トロ漬け炙り他)

* 天然鯛かぶ煮おろし、唐墨削り

* 刺身 (筍木の芽みそ・湯引き
鯛・ もう 1 品)

* 焼き物 焼き筍を美味しい天然
塩で

* 握り 3 貫 (ウニ・イクラ・当日の
お楽しみ)

* 当日のお楽しみ 1 品

* 握り 穴子・菜の花昆布締め・

しめ鯖

*お椀

*デザート

全8品と握り9貫になります。

「冬の **10.000** 円コース」

*前菜3種盛り

*握り2貫（中とろ・白身）

*天然鯛かぶ煮おろし、唐墨削り

* 刺身 (筍木の芽みそ・湯引き
鯛)

* 焼き物 焼き筍を美味しい天然
塩で

* 握り 3 貫

* お椀

* デザート

全 6 品と握り 5 貫になります。

提供は 2 / 2 9 日までの期間限定!

飲み物・税は別になります。

ご予約は3日前までに
お電話にて承ります

電話 046-248-1231

寒さ厳しいからこそ、
味わえる美味しさを集めました。

ひと時だけでも、
寒さを忘れて頂けたらと思います。

料理と鮓で、季節を感じて
いただくのを志す隠れ家

鮓技術コンクール金賞
優良店舗1位受賞の店主が握る
極上鮓

【鮫処 酒主】

神奈川県厚木市愛甲西

1-14-1

電話 046-248-1231

(14:30~17:30 を除く)

営業時間

12:00~14:00

(前日までの予約のみ)

18:00~22:00 (R021:30)

毎週月.火定休日