



極上サバ料理

当店では年間を通じさば料理を提供



脂がのったさばの美味！刺身 ¥800 円



独自のダシで味わう漬け丼 ¥950 円
定食 ¥1350 円



産卵期のみ味える白子ポン酢 ¥700 円



極上さば料理コース ¥3500 円



味噌煮 ¥750 円 定食 ¥1250 円



手づくり団子汁 ¥400 円



極上さば寿司 ¥1500 円
生造り ¥1800 円
定食 プラス ¥300 円



さば沖漬け ¥650 円

極上さば料理

脂が乗った銚子港水揚げ秋サバ・寒サバ！

臭みを抑え旨みを閉じ込める特許熟成タレ製法を用い加工・真空包装・急速凍結・マイナス60度保存、ドリップ無しの解凍技術により生以上の美味しさを実現！

特に「鯖寿司」は従来の伝統的な製法と異なりサバ本来の旨さを味えます。

当店では注文を頂いてからお造りしています。

昔からサバはよく“あたる”といわれますが特許製法によってアニサキスやヒスタミン中毒を防ぐことができました。



お持ち帰り品
¥1500 円
¥1800 円

その他、さばの塩焼き、さばの唐揚げ、さばのシャブシャブなども献立しています