

限定 春の極上の味覚コース

7.800 円+税 3月20日~5月6日まで



前菜

季節の前菜三点盛り



桜ダイ

美しい!



ツケ

ねっとりとした食味が最高



大トロ

脂の旨味が口の中で爆発する



タイの煮おろし イメージ

揚げたタイに、焼いた骨で取った出汁に大根おろしの餡かけ



桜ダイ刺身 イメージ

桜ダイと、もう一品



新竹の子

国産の竹の子を木の芽味噌で春が香ります



春の光物 塩で軽くめて



ウニ

極上ものは甘い



毛ガニー口ちらし

カニ味噌を忍ばせて



イメージ

新じゃが明太バター

定番だけど外せない



スマイカ

スパツとした歯切れの高級イカ



桜マス

口の中でとろける春限定の味



生トリ貝

冷凍物とは、別物です大将一押し



穴子

酒主 自信の逸品



菜の花

お浸しを辛子酢味噌で



かんぴょう巻

自家製 直煮でしっかりした歯ごたえ



最後は味噌汁で

しけ等により内容は変わる場合があります。
お嫌いなすしネタ等がありましたら事前にお申し付けください。

お申し込みは、3日前までに電話でご予約ください。

鯨処 酒主 ☎️➡️ 046-248-1231

お電話口で「春の7.800円のコース」予約の件でとお申し付けください。係りのものが対応させていただきます。

限定 春の鮭懐石コース

6.300 円+税 3月20日~5月6日まで



前菜

季節の前菜三点盛



桜ダイ

美しい!



ツケ

ねっとりとした食味が最高



中トロ

赤身と脂の旨味の
バランスが秀逸



タイの煮おろし イメージ

揚げたタイに、焼いた骨で
取った出汁と大根おろし
を餡かけ



桜ダイ刺身 イメージ

桜ダイと、もう一品



新竹の子

国産の竹の子を
木の芽味噌で



サヨリ

春の光物 塩で軽くめて



イメージ

新じゃが明太バター

定番だけど外せない



スマイイカ

スパツとした歯切れの
高級イカ



生トリ貝

冷凍物とは、別物です
大将一押し



穴子

酒主 自信の逸品



菜の花

お浸しを辛子酢味噌で



かんぴょう巻

自家製 直煮で

しっかりした歯ごたえ



最後は味噌汁で

しけ等により内容は変わる場合があります。
お嫌いなすしネタ等がありましたら
事前にお申し付けください。

お申し込みは、3日前までに電話でご予約ください。

鮭処 酒主 ☎➡ 046-248-1231

お電話口で「春の6.300円のコース」予約の件でとお申し付けください。係りのものが対応させていただきます。

7.800円以上のコースも承ります(20.000円位まで)。 F B酒主浩義にて最新情報が見られます。