

旬 初秋の味覚!

9月限定



大庄水産の
魅力を動画で!
公式チャンネル
YouTube

戻りかつお 三昧 (刺身・叩き・漬け握り寿司) 1,200円



秋鮭チャンチャン焼き

780円



かつおの切身に梅干しや
薬味を加えた冷たい味噌だし。
静岡県の郷土料理です。

かつおガワ

680円



秋野菜 天布羅盛り合わせ

(舞茸・しめじ・茄子・蓮根・えのき・銀杏・さつま芋)

680円



さんま塩焼き

480円



さばをぬか漬けにした
福井県の郷土料理。

炙りへしこさば

550円



焼茄子 冷浸し

580円



揚げ銀杏

380円

旬の料理に合う

おすすめ地酒



〈青森〉
陸奥八仙 緑ラベル
特別純米

1合 900円

ひと夏熟成させて、
丸みを帯びたバランスの良い味わいに。

〈東京〉



澤乃井 純米
銀印

1合 650円

低精白米で醸造。
米の旨味を引き出したコクのある純米酒。