



秋の味覚!

10月限定



大庄水産の
魅力を動画で!
公式チャンネル
YouTube

生さんま
握り寿司
650円

生さんま
刺身 550円



生さんま塩焼き

680円



写真は塩タタキ

戻りかつお 塩タタキまたは刺身

各650円



福島の漁師料理。

さんまポーポー焼き

550円



秋味天布羅

650円



卓上焼
きの子
バターホイル焼き

550円



子持ちカレイの煮付け

680円



茄子の生姜焼き

450円



塩煎り銀杏

450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。