

わさん特製

鯖寿司

厳選された
特製鯖寿司

日本有数の港町である

青森県八戸で

水揚げされる「極上銀鯖」。

鯖本来の脂と旨みを

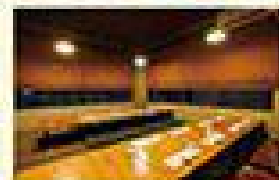
最大限に活かすべく、

塩でひと晩寝かせ、

酢でノた逸品です。

1,800円

※税別です



鹿児島の本筋を感じる
本格和食を堪能

鹿児島市の中心街近く、名山場と呼ばれるシトロロ交差点の一角に、和食料理店「若山 わさん」はございます。関西の和食旅館にはじまり、和食の土着に得意を兼ねてきた店主が夫婦で営む、真ら直いた和食が魅力のお店です。

鯖寿司とパツテラの違い

「鯖寿司」は、鯖飯の上に鯖と、味付けした昆布を乗せて、巻きすで形成した押し寿司です。

「パツテラ」の語源はポルトガル語で「小船」を表す。pataca、patacaからきています。太船でしつかりと詰め固める船に、肉魚いのが特徴です。

ご予約・お問い合わせ

TEL.099-225-8177

鹿児島市名山町4番27号

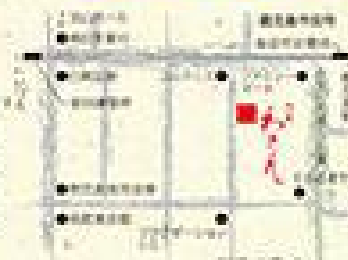
営業時間/17:30~21:00(ランチ 月~木 11:30~13:00)

定休日/日曜日、祝日

ホームページ/<http://www.sarizanbori-wasan.com>



QRコード



わさん

大切な会議やお祝い事の席で

わさん特製

お弁当

素材選びから盛り付けに至るまで
すべての工程に手間を惜しみます。
季節の美味しさを詰め込みました。
わさんの自慢のお料理は幅広い年齢層や
女性にもご好評をいただいております。



松
1,100円
送料別

ワンランク上の
厳選された素材

竹
1,100円
送料別

肉・魚・野菜を
バランスよく



冷めてもおいしい
釜炊きご飯

蒸で炊くお茶は、全体に
火が通り、ふっくらと仕
上がりです。



大切な方には
わさんの手拭げ袋に

1,000円

お弁当と「お茶」一緒に
お茶もどうぞ

1,000円



梅
1,600円
送料別

お手軽にわさんの味を



特製鯖寿司

1,800円

手土産に好評です

※写真はイメージです。食材の輸入元によりメニューが変更になる場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

お弁当のご注文は5個から。1週間前までにご予約ください。(配達不可)

ご予約・お問い合わせ

TEL.099-225-8177

鹿児島市名山町4番27号

営業時間 / 17:30~22:00 (21:00 L.O)

定休日 / 日曜日、祝日

ホームページ / <http://www.meizanbori-wasan.com>



QRコード

