

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、

酢でメた逸品です。

一、八〇〇円
(税込)
※前日まで要予約



鹿兒島の季節を感じる
本格和食を堪能

鹿兒島市の市役所近く、名山堀と呼ばれるレトロな街の一角に、和食料理店「名山堀わさん」はございます。関西の割烹旅館にはじまり、和食ひとすじに修業を重ねてきた店主が夫婦で営む、落ち着いた雰囲気の魅力のお店です。

鯖寿司とバッテラの違い

「鯖寿司」は、酢飯の上に鯖と、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。

「バッテラ」の語源はポルトガル語で「小船」を表す "bateria" からきています。木箱でしっかりと詰め固める為に、四角いのが特徴です。

ご予約・お問い合わせ

TEL.099-225-8177

鹿兒島市名山町4番27号

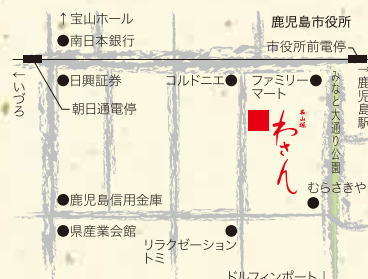
営業時間 / 17:30~21:00(ランチ 月~木 11:30~13:00) ※要予約

定休日 / 日曜日、祝日

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



QRコード



名山堀
わさん