

くいどころ 里味 大郷町店

お寿司は勿論、そば・天ぷら・丼ものなどメニューが豊富! 全国から選りすぐりの食材を仕入れ、本物の味を提供しております。

当店のイチオシ

十種類の味が楽しめる特生ずし! シヤリは魚沼産コシヒカリ100%! おそばも付いてポリユーム満点!

一、五〇〇円(税別)



お客様に

お茶会も松花堂セット

おそばと天ぷらおすしセット
大ざるそばセット
一、四八〇円(税別)



8畳個室・テーブル席・ベンチ席等様々なお席をご用意しております。
置個室 小上がり テーブル席



住: 大郷町1115 ☎02561537030 営: 月~土11時~23時(LO22時40分)、日祝祭日11時~22時(LO21時40分) 休: 無休

鮭割烹えびす

加茂の新生通りにある通称「西宮町内会」からとった店名。大好評ランチメニューは八九〇円。昼、夜とぜひお越しください。

当店のイチオシ

スパー満腹寿司
約2・5人前、お腹いっぱい食べられる握り寿司の盛り合わせ。巻き寿司はかつぱ、しそ、納豆、かんぴょう、たくあんの中から一本お好きなものを選べます。



スペシャル巻
10種類以上のネタが詰まった当店人気NO.1。
一、三〇〇円(税別)

満腹寿司

2人前のポリユーム満点のちらし寿司もご堪能ください。

一、八〇〇円(税別)



バラエティー豊かなお寿司メニューの他、サイドメニューやドリンクが充実。



住: 神明町2113 ☎02561521255 営: 平日11時~14時(LO13時30分)、17時~22時30分(LO22時) 休: 月曜日

竹新寿司

和食料理屋で修業を積み、店を構えて48年。七谷地区の生まれなので、シヤリはすべてツヤと旨味のある七谷産コシヒカリです。

当店のイチオシ

巻・生ちらし
マグロ、ひらめ、ブリ、あおやぎ、ホタテ、カニ、イカ、南蛮エビ、タマゴが入った豪華な一品。
一、四〇〇円(税込)



当店のイチオシ



太巻きの中にはくるみを使用。食感を残しながら甘辛く仕上げる。いなり寿司、かんぴょう巻は砂糖にこだわり、さつぱりと飽きない味。
九五〇円(税込)



長野県安曇野のおろしたて生わかさびを使用。



料理やお席はご希望に応じてご予算に合わせさせていただきます。

住: 青海町21116 ☎025615310326 営: 17時~23時(昼・出前・予約のみ) 休: 水曜日

お寿司豆知識

江戸時代は「握ったすし飯の上に魚の切り身をのせ、箱に詰めて押す」という形が主流でした。しかし、魚の脂分が抜け出てしまうことから、すし屋の華屋と兵衛は「握り早漬け」という握った酢飯に魚の切り身をのせただけのすしを考案します。これが握りずしの原型。当初は木箱を重

全国の郷土寿司

ねて行商していましたが、人気が出るにつれて「屋台」で握る方法がとられるようになりました。この「江戸前ずしの屋台」は江戸から明治へ時代が移ってもしっかりと定着。今も江戸前ずしのお店では室内にもかかわらずカウンターの上下、屋根型のひさしがあるのは、当時の「屋台」の名残です。



フナずし(滋賀県)
ご飯で発酵させる「なれずし」で、すしの原型と言われるもの。



かぶらずし(石川県)
カブラを塩漬けにし、塩漬けのブリや細切りにしたニンジンや昆布を挟み発酵させたもの。



祭りずし(千葉県)
江戸時代に農民が祭りや祝い事のために考案した巻きずし。



烏ずし(伊豆諸島)
地元でとれる魚を醤油や酒、砂糖などで作ったたれに漬け込み、酢飯で握ったすし。

出典: 農林水産省 Web サイト <http://www.naff.go.jp>