

冬 83. 香箱日和



いしかわ旬の鮨だより® 香箱日和

◇ 手前 右より

頬 短蟹(ズワイガニ・雌・茹で)※ 脚肉

頬 短蟹(ズワイガニ・雌・茹で)※ 外子

頬 短蟹(ズワイガニ・雌・茹で)※ 内子

カ(玉)  
頬 短蟹(ズワイガニ・雌・茹で)※ 肩・バラ肉

ほた巻(タマゴ)※ 玉子焼

カ(まこも)  
頬 短蟹(ズワイガニ・雌・茹で)※ 肩・バラ肉

真 茄苺(マコモタケ)※ 煮付

令和六年 師走 二十二日  
すしセン  
すし  
セン  
Center

※石川産  
古赤(酒粕)酢飯  
\*解凍

すし  
Sushi  
セン  
Center