

おしながき

※その他、お好みより調製致します	太巻	お新香巻	のり玉	のり巻	鉄火巻	かつぱ巻	まぐろ寿司	鉄火丼	特上ちらし	上ちらし	中ちらし	並ちらし	特上寿司	上寿司	中寿司	並寿司
	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……	……
	一〇〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	一六〇〇	七〇〇	二五〇〇	二五〇〇	二七〇〇	一八〇〇	一四〇〇	一〇〇〇	二七〇〇	一八〇〇	一四〇〇	一〇〇〇

扱扱



寿司の始まりは稲作技術とともに伝播したものです。腐りやすい魚を保存するために、米の飯と塩を使って長時間漬け込み醸したのがそのはじまりといわれています。新鮮な魚とは異なる独自の食法として定着、稲作の原産地東南アジアでは今でも昔のまま残されています。漬込みに時間がかかるため、時代が経つにつれ、漬ける時間を短く、大切な米の飯もおいしく食べられる生なれ、早なれと呼ばれる型の寿司に移行したものです。さらに江戸時代になると、発酵による酸味の変わりに酢を用いた現在のような寿司が普及しました。握りの良さは、つまんでもくずれず、口の中で自然にほぐれ、ネタと一緒に生じる繊細な旨味にあり、すし飯とネタとなじませながらすばやく握る技に熟練を要するのが、本来の寿司です。



旬の肴、お刺身盛り合わせ

江戸前

東 寿 司

桶 川 市 南 2 - 3 - 2 2
 〇 4 8 (7 7 2) 2 8 7 2

御座敷有ります
 宴会、商談、ご家族連れで
 ご利用下さい。

営業時間
 11:30~14:00 17:00~21:00
 定休日
 毎週木曜日