

春の二コ押

春



いしかわの鮓だより ㊦二コニ押し

春の二コ押

◇子前 右より

鯉(コノシロベ) ※ 酢

細魚(サヨリ) ※ 紫蘇・白胡麻入り飯 二粒重ね

鰯(サワラ・さとし) ※ 焼霜 ボン酢醤油寒天締め

標玉(オウギヨク)

北国未海老(ホッコクアカエビ・あまえび) ※ おぼろ
鶏卵(たまご) ※ 玉子焼き

似鱈(ニギス・ぬぎす) ※ 皮似鱈(に)

平成二十九年 卯月 十八日

すしせん 謹製

すし
Sushi
せん
Center

※ 石川慶