

冬の押寿司競演

冬



いしかわの鮓だより ❷ 冬の押寿司競演

◇ 手前右より

真鱈(マダラ)岩手産 昆布酢
 真鱈(マサバ)※ 酢
 洞目鯛(ウルメイワシ)※ 酢 大根被せ
 鱈(サワラ・ミシ)※ 昆布巻き
 太刀魚(タチウオ)兵庫産 酢 白胡麻入り酢飯

◇ 奥右より

海鰱(ウミタナゴ)※ 焼箱 ボン酢ゼリー添え
 三色カニ玉
 紅頭鱈蟹(ニズワイガニ)兵庫産 / 三葉 愛知産
 鰻卵(たまご)※ 玉子焼
 北国赤海老(ホッコクアカエビ・あまえび)※ 甘えび襦
 桜玉(オウギヨク)
 北国赤海老(ホッコクアカエビ・あまえび)※ おぼろ
 鰻卵(たまご)※ 玉子焼
 似鱈(ニギス・めざす)※ 煮似鱈(にに)

平成三十年 睦月 九日

すしセン 謹製



※ 石川産