



尾鷲



カンパチ、オニエビ、アジ、ガスエビ、バチマグロのトロ、松阪牛のあぶり… 特上にぎり3150円。

創業60年の老舗寿司屋で
尾鷲の魚を味わう



尾鷲市中央町9-55
Tel.0597-22-0376
営/11:00~14:00
17:00~22:00
休/月曜 席/40席
カード/可 P/10台
交/JR尾鷲駅から徒歩5分

尾鷲市立中央公民館の向かいにある和風モダンな外観。創業60年。12年前、現在の場所に移転した店は清潔そのもの。ショーケースには手長エビやカンパチ、イサキなど、地元で揚がった新鮮なネタが並ぶ。尾鷲の魚を愛する2代目・井上雅博さん「尾鷲は底引き網漁が盛んやもんで、エビ、カニも豊富なんです。手長エビ、ガスエビ、ウチワエビ、タカラシガニ…。変わったところでオニエビですね。エビとカニのような味わいで頭の味噌も絶品。うちでは握り寿司や酢の物でお出しします。」

秋から冬はワラサ、フグ、渡利カキがおいしくなる。



1.丁寧な接客と笑顔がすてきな井上さん夫妻。

2.赤ムツ(ドグロ)は、生でも煮ても焼いてもおいしい白身の横綱。塩焼き1500円から。

にぎり1050円～、定食1890円～、会席コース5250円～