



一色産うなぎの特製ひつまぶしと こだわりの創作ご当地丼 喜久寿司「きくずし」



創業当時の看板メニューひつまぶし2000円。一杯目はそのまま、二杯目は薬味で、三杯目はだし茶漬けで。

国道42号線沿い、相賀地区中心部に喜久寿司はある。まず目をひくのが色鮮やかな暖簾。今では残り一軒となった地元大漁旗屋の手染めだ。開店当時から看板メニューのひつまぶしをいただいた。一色産うなぎを活きたまま仕入れ、注文が入ってからさばく。創業からつぎ足し使い続けているタレは28年もの。醤油の辛さが控えめうなぎの風味が引き立つあっさりとした味わい。最後に鰹だしをかけ茶漬けにして食べる。濃厚なだしがこれまたうまい。ご当地丼も人気。まんぼう丼、さんま蒲焼丼、あじづけ丼、てこね寿司がそろう。



紀北町海山区相賀849-2
Tel.0597-32-2036
営/11:00~13:30、14:00~20:00
休/月曜 席/37席
カード/可 P/10台
交/JR相賀駅から徒歩5分



1. こだわりのもって地魚を使った新メニューに取り組む主人の浅尾智治さん。

寿司ランチ1000円(昼のみ、日曜除く)
さんま蒲焼丼・あじづけ丼、てこね寿司1000円
焼きさんま寿司1本450円



2. 新メニューまんぼう丼1000円。冬が旬のまんぼうを天丼スタイルで。魚とは思えないササミのような噛みごたえ。タレも美味。