

日本の鮮魚を栃木で熟成
栃木の地場産を世界に繋ぐ

「熟成魚の旨い鮓を」



吟 *gin*

熟成鮓

2020.12.15
GRAND OPEN

〒329-0403 栃木県下野市医大前 3-8-6
[TEL] 0285-32-6734
[営業時間] 17:00 ~ 23:00 不定休

完全予約制の
コース料理専門店

奥深い旨みと、同時に新鮮

熟成魚

鮮度を保つ『職人の仕立て』

「津本式究極の血抜き」

同じ種類でも一尾一尾、
脂の乗りや身の締まり、
質が変わる魚の状態を目利きし、
脳天から尾に繋がる神経を抜いた後、
身や内臓の血を隅々まで抜いて、
一尾丸ごと真空状態に仕立てる技術。

寝かせではなく『本物の熟成』

寝かせはそのまま置いておく保存。
熟成は、真空の魚を専用の氷水おふろで
温度と状態をコントロールしたり、
ドライエイジング等で旨み成分を引出し
魚ごとの美味しさのピークを見極める技術。

口に入れた瞬間の風味、

身の質感、舌の上に広がる

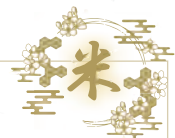
驚きの旨みを引き出します



栃木県の酒蔵やワイナリーを
はじめ日本・世界各地のお酒を
厳選し取り揃えております



水の豊かな栃木県産の
無農薬野菜を中心に
春夏秋冬を感じる旬菜



下野市の姿川沿いに田畑が広がる
ヨコマチファームの
オーガニックこしひかりを使用



日本の四季を感じる
食材やお酒と共に
熟成魚の鮓と料理の
コースをご堪能ください

1日5組様限定

予約制ランチコース

三、000円 (税別)

人の目が気にならない個室、

換気が行き届いている広い店内で
安心して最高の【熟成鮭】をご堪能頂けます。

ランチコース

●前菜3種 (日替わり)

当店は毎日、厳選した食材を仕入から
食材に合わせてメニューを構成し
手間暇をかけて仕込んでいます。ため
種類や品数は日替わりとなっております。

●ホタテのグリル

素材、焼き加減、ソース、こだわり抜いた
一皿をお楽しみください。

●熟成鮭 (七貫)

当店の看板であり渾身の熟成鮭。
日本の魚食文化を覆す
・本物の熟成、の味をご賞味ください。

●お吸い物

●デザート



営業時間 11:00～ ※コース内容のランクアップも対応させて頂きます
お気軽にお電話でご相談ください

[TEL]0285-32-6734

フルコース 一〇、〇〇〇円

「熟成魚の雲丹しゃぶ」
が入る当店の看板コース

〔鮭前料理 五品〕

前菜八寸

熟成魚料理3種

熟成魚の雲丹しゃぶ

旬の魚介と野菜の創作料理を
お楽しみ頂けます。

〔握り熟成鮭 十貫〕

本鮭や熟成魚の鮭・

野菜握り・カステラ

吸い物・デザート等

一貫ごとに、熟成日数や産地を
書き添えてご提供しております。

詳細は、当日の
お品書きをご覧ください

肴コース

「お酒と熟成魚」を楽しむコース
熟成魚・魚介類を中心とした旬の肴

A 「8品」 五、五〇〇円

B 「5品」 三、五〇〇円

熟成鮭のみコース 四、〇〇〇円

〔握り熟成鮭十貫〕

シヨートコース 五、五〇〇円

〔鮭前料理二品／握り熟成鮭六貫〕

ミドルコース 七、五〇〇円

〔鮭前料理三品／握り熟成鮭八貫〕

特選コース 一五、〇〇〇円

〔鮭前料理／握り熟成鮭の特別内容〕

VIP席コース (時 価)

特別室にて、大将が目の前で握りながら
熟成魚をご説明させて頂きます。
記念日・接待・ご商談などにもご利用
できます。 ※要予約

各コース料理をお召し上がり頂いた後に、
追加のメニューもご用意しております。



季節に合わせて取り揃える日本酒・ワインや
ビール・ハイボール・焼酎・サワー・ソフトドリンク等、
お飲み物も種類を豊富にご用意しております。