

栃木県初！熟成鮭専門店

There is no past
There is no future
There is Eternal now

There is Hospitality
We are Gin



日本の鮮魚を栃木で熟成
栃木の地場産を世界に繋ぐ
「熟成魚の旨い鮭を」

熟成鮭
吟
gin

予約制のお願い

当店では、前日までにご予約いただく完全予約制入、
アラカルトではなく「熟成魚コース料理専門店」
という営業を採用させて頂いております。

●コース料理のみ●完全予約制を採用するにはしっかりとした理由があるのです。

ご来店当日、

「一番美味しい熟成鮭」 を提供するために



仕入 【旬の鮮魚を仕入れる】
四季折々、旬の鮮魚や高級魚の中でも、
目利きのプロが厳選した鮮魚を仕入れます



仕立 【津本式究極の血抜きで仕立てる】
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で仕立てる技術。
★熟成しながら鮮度も保つという、革新的な技術



熟成 【本物の熟成で旨みを引出す】
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。
※数日から数十日かかることもあります



構成 【コース内容の最終構成】
熟成のピークを迎えた熟成魚を捌き、身・味を確認してから、
鮭・刺身・煮る・焼く・揚げる、どれが一番旨みを生かせるか、
どんな調理・味付けでどんな食べ方が一番美味しく召上って
頂けるかを一品一品すべてに妥協せずコース構成を仕上げます。



仕込 【手間暇をかけ丁寧な仕込み】
コース構成に沿って、職人が手間暇をかけて
丁寧に仕込みます。調味料の出汁醤油やボン酢も手作り、
下野市産オーガニックコシヒカリも毎日店内で精米、
メインの熟成魚料理を引き立てる細やかな職人技を駆使。



ご来店
当日

ご予約を頂いたその日から、こういった仕込みに取組み、
当日一番美味しい熟成鮭を召上って頂くために、
一品、一皿に真心を込めてご提供いたします。

第一部

11:00 ~ 14:00

昼呑み
できます

★500円でお酒の数を増やせます。
★お酒をご注文のお客様には、
前菜やお料理内容を一部者に変更も可能です。
ご予約時にお気軽にスタッフにご相談ください。

御品書

当日は、皆様に御品書きを
ご用意しております。
こだわり丹誠を込めた
熟成鮭一貫一貫の
産地・熟成期間をご覧頂き、
余韻の続く驚きの
旨みと、同時に新鮮な熟成魚を
お楽しみください。



特選コース

15,000円
(税込15,000円)
全十八・二十二品
〈熟成鮭込み〉

フルコース
10,000円
(税込10,000円)
全十八・二十二品
〈熟成鮭込み〉

ミドルコース
7,500円
(税込7,500円)
全十二・十六品
〈熟成鮭込み〉

ショートコース
5,500円
(税込5,500円)
全八・十品
〈熟成鮭込み〉

鮭のみ
4,000円
(税込4,000円)
熟成鮭十巻・お吸い物・デザート

フルコースランチ
5,500円
(税込5,500円)
前菜八寸・熟成魚料理2品
熟成鮭・デザート

ランチコース
3,500円
(税込3,500円)
前菜三寸・熟成魚料理1品
熟成鮭・デザート

熟成鮭ランチ
2,800円
(税込2,800円)
熟成鮭・お吸い物・デザート

～『お酒と熟成魚』を楽しむコース～

肴Aコース
5,500円
(税込5,500円)
季節の肴八品
〈熟成鮭込み〉

肴Bコース
3,500円
(税込3,500円)
季節の肴五品
〈熟成鮭込み〉

慶事・法事

ご予算・ご要望など
お気軽にご相談ください

2～10名様の特設個室や、
最大40名様までご利用頂ける
貸切のお座敷もございます

しゃりの拘り

下野市ヨコマチファーム産
オーガニックコシヒカリを
毎日店内で精米し
ふっくらと炊き上げ
赤酢を使用した
吟でしか味わえない
赤しゃり。
熟成魚のねっとりした
旨みをよりご堪能頂けます。

結納・顔合わせ、お食い初め、お誕生日などのお祝い事のお席
故人様を偲ぶ大切な法事のお席など、ご用命に合わせて承ります。

御料理 5,000円～(税込5,500) 仕出し 3,500円～ (税込3,850)

●前菜八寸
●煮物
●揚げ物
●焼き魚
●熟成鮭
●デザート



【要予約】
お持ち帰り熟成鮭 一人前 2,000円
(税込2,200)

ご自宅で本格熟成鮭をご堪能！
※お受け取りから1時間以内にお召し上がりください

