

# 栃木県初！ 熟成鮨専門店

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

There is Hospitality  
We are 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〉、  
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理由があるのです。

ご来店当日、

## 「一番美味しい熟成鮨」

を提供するために



日本の鮮魚を栃木で熟成  
栃木の地場産を世界に繋ぐ

「熟成魚の旨い鮨を」

### 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に仕立てる技術。  
★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、  
鮨・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ポン酢も手作り、  
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鮨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。

熟成鮨  
吟  
gin