



フルコースランチ 5,500円 (税込6050) 前菜・熟成魚料理2品 熟成鮫・デザート	ランチコース 3,500円 (税込3850) 前菜・熟成魚料理1品 熟成鮫・デザート	熟成鮫ランチ 2,800円 (税込3080) 熟成鮫・お吸い物・デザート
--	--	---

第一部 11:00 ~ 14:00

2ヵ月前～前日までの要予約



★+500円でお鮫の数を増やせます。
★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。

第二部 17:00 ~ 23:00

2ヵ月前～前日までの要予約

～『お酒と熟成魚料理』を楽しむコース～

肴Aコース 5,800円 (税込6380) 季節の肴八品	肴Bコース 4,800円 (税込5280) 季節の肴五品
---------------------------------------	---------------------------------------



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
熟成鮫一貫一貫の
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。

しゃりの掬り

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。

特選コース 15,000円 (税込16500) 全十八～二十二品へ熟成鮫込み	フルコース 10,000円 (税込11000) 全十八～二十二品へ熟成鮫込み	ミドルコース 7,500円 (税込8250) 全十二～十六品へ熟成鮫込み	ショートコース 5,500円 (税込6050) 全八～十品へ熟成鮫込み	鮫のみ 4,000円 (税込4400) 熟成鮫十巻・お吸い物・デザート
---	---	---	--	--

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 5500円～(税込6050) 仕出し 3500円～(税込3850)

- 前菜八寸
- 煮し物
- 揚げ物
- 焼き魚
- 熟成鮫
- デザート



2～10名様各専用個室や、
最大40名様までご利用頂ける
貸切のフロアもございます

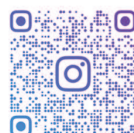
慶事・法事

ご予算・ご要望など
お気軽にご相談ください



[要予約]
お持ち帰り 熟成鮫 一人前 2,500円
(税込2700)

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



GIN_JYUKUSEIZUSHI



LINE公式アカウント
友達募集中!

栃木県初！熟成鮭専門店

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



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」

【吟のこだわり】 - 公式 Youtube -

熟成鮭を食べる前に、ぜひ一度ご覧ください
生産者・握り手の情熱、技術、
目の前に運ばれる料理のストーリーを感じ
より旨味を実感しご堪能頂けます

YouTube



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り組み、
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。

熟成鮭
吟
gin