

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

【完全予約制】
熟成鮓コース料理
専門店

〒329-0403 栃木県下野市医大前 3-8-6

[TEL] 0285-32-6734

[営業時間] 11:30 ~ 23:00 不定休

since 2020.12.15

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

驚きの旨みを引出します



米

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

野菜

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

酒

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

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



栃木県初！熟成鮨専門店

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、

「一番美味しい熟成鮨」

を提供するために



【吟のこだわり】 - 公式 Youtube -

熟成鮨を食べる前に、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



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、
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。

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

「熟成魚の旨い鮨を」

熟成鮨
吟
gin

御品書

- course menu -

【完全予約制】

2カ月前～ご予約を承っております。

前日までにWEB・お電話でご予約をお願いいたします。

第一部

11:30～14:00

第二部

17:00～23:00

※お時間遵守のお願い※

ご来店時間に合わせて最高の状態でご提供できるよう、ご予約の約2h前から調理を開始するお料理もございます。

当日はご予約時間の遵守にご協力をよろしくお願いいたします。

～金額ごとに、使用する食材・熟成魚の種類・鮭ネタのグレードが上がります～

御品書きのご用意

当日に、お一人様ずつ
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。



【一日一組限定】

VIPルーム
カウンターコース

20,000円
(税込22000円)

大将が目の前で握る、特別なカウンター席。
熟成魚の拘りをご存分にお楽しみください
〈全二十品前後・熟成鮭込〉

特選コース

15,000円
(税込16500円)

全十八・二十二品
〈熟成鮭八・九貫込〉

四季折々の高級食材を特別に仕入れ、
熟成魚を満喫できるプラン

フルコース

10,000円
(税込11000円)

全十八・二十二品
〈熟成鮭八・九貫込〉

前菜・蒸し物・揚げ物・焼き物
熟成魚を様々なお料理で楽しめる、
人気No.1のスタンダードプラン

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
赤シャリ。
熟成魚のねっとりした
旨みをよりご堪能頂けます。



【第一部のみ】一日5組限定

フルコースランチ

5,500円
(税込6050円)

前菜・熟成魚料理2品・熟成鮭八貫
吸い物・デザート

ランチコース

3,500円
(税込3850円)

前菜・蒸し物・熟成鮭七貫
吸い物・デザート

肴コース

6,800円
(税込7480円)

全八品 季節の肴・熟成魚料理
〈鮭なし〉おつまみメインのコース

ショートコース

5,500円
(税込6050円)

全十・十二品 〈熟成鮭八貫込〉

ミドルコース

7,500円
(税込8250円)

全十二・十六品 〈熟成鮭八貫込〉

【全室テーブル席】安心のプライベート空間

- VIP ルームカウンター：1～5名様
- 個室：2～4名様 ●個室：5～10名様
- 貸切フロア：4～8名様
- 窓際フロア：1～2名様専用
- 2F 貸切：10～25名様



WEB 予約

こちらの HP から
ご予約頂けます



Instagram

新作メニューやお得な
最新情報をお届け



CIN.JYUKUSEIZUSHI

栃木県初！ 熟成鮨専門店



吟 *gin*

熟成鮨

◆ 慶事・法事

特別な日だからこそ、特別なお料理を



< 津本式究極の血抜き >

店内で仕込むこだわりの熟成魚を使用し、
他では味わえない御料理の数々をご堪能頂けます



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。

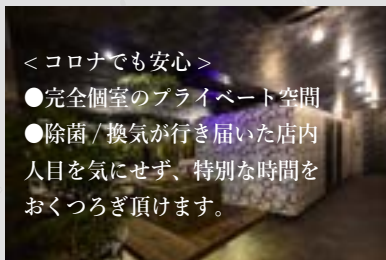


御席

2 ～ 10 名様各専用個室（扉付き）や、
最大 30 名様までご利用頂ける 2 F 貸切（テーブル席）もございます

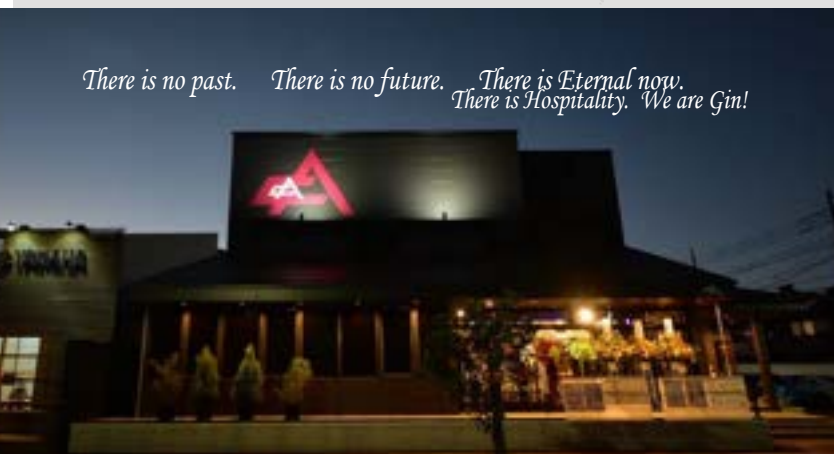
< コロナでも安心 >

- 完全個室のプライベート空間
- 除菌 / 換気が行き届いた店内
人目を気にせず、特別な時間をおくつろぎ頂けます。



ご予算・ご要望などお気軽にご相談ください

*There is no past. There is no future. There is Eternal now.
There is Hospitality. We are Gin!*



〒329-0403
下野市医大前 3-8-6
旧) とん究 跡地に
**2020.12.15
GRAND OPEN**
しました！！

[TEL] 0285-32-6734