

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。



寝かせてではなく『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



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」

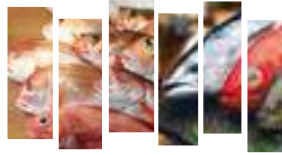
【吟のこだわり】 - 公式 Youtube -

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。



構成

### 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。



仕込

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

# 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～

【二日一組限定】

VIPルーム  
カウンターコース

20,000円  
(税込22,000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

全十八〜二十二品  
〈熟成鮭八〜九貫込〉

15,000円  
(税込16,500円)

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

全十八〜二十二品  
〈熟成鮭八〜九貫込〉

10,000円  
(税込11,000円)

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

## 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。



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。



◆慶事・法事

● 結納・お顔合わせ、お食い初め  
お誕生日などのお祝い事のお席  
(お食い初め御膳2,500/鯛安焼き5,000)

● 故人様を偲ぶ大切なご法要のお席  
(御料理5,000円)  
前菜・天婦羅・鮭5貫など



肴コース

6,800円  
(税込7,480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6,050円)

全十〜十二品 〈熟成鮭八貫込〉

ミドルコース

7,500円  
(税込8,250円)

全十二〜十六品 〈熟成鮭八貫込〉

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



新作メニューやお得な  
最新情報をお届け



GIN\_DYUHUSEIZUSHI