

Limited Quantity

サーモンと鯛ほぐし身の押し寿司

“Salmon Ingot”

Pressed Sushi with Salmon and Flaked Red Sea Bream.

¥4,000



脂ののったサーモンと真鯛のほぐし身を重ねた押し寿司。
卵黄を合わせた西京味噌のコクに、ハラペーニョの軽やかな辛味、
梅酢と米酢の穏やかな酸味が調和した一品です。

原材料：サーモン、真鯛のほぐし身、西京味噌（卵黄使用）、ハラペーニョ、梅酢、米酢
※お料理の提供にお時間を頂戴しております。あらかじめご了承ください。

Oshi-zushi made by layering fatty salmon and flaked red sea bream.
This dish harmoniously blends the rich depth of Saikyo miso mixed with egg yolk,
the light spiciness of jalapeño, and the mild acidity of plum vinegar and rice vinegar.

Ingredients: Salmon, flaked red sea bream, jalapeño, plum vinegar, rice vinegar
Saikyo miso soy bean paste (contains egg yolk)

※ Please note that it may take a little while for your meal to be served.