

扇寿し

鶴岡市本町一丁目7-28

☎ 0235-22-1911

営 11:00~14:00(ランチ)

17:00~22:00

休 火曜定休 P あり

★おすすめランチメニュー(税込)

- ・ にぎり990円
- ・ ちらし990円
- ・ 天ぷらセット1,210円
- ・ 天・茶セット1,540円
- ・ 蟹の甲羅詰め 時価



▲ 塩引き押し寿司/1,000円とズワイガニの甲羅詰め/1,290円(参考)

昭和46年創業の扇寿し。庄内沖の新鮮な魚介を丁寧に仕込んだにぎりは絶品だ。刺身はもちろん、職人技が冴える自家製の塩引き鮭の押し寿司や、自家製しめ鯖、天ぷらが人気。季節ごとに岩ガキ・はたはた・寒鰯・香箱蟹・由良あなご・もずく・孟宗汁などのメニューも登場する。店はカウンター、小上がり、二階の座敷が利用できる。ランチはお得な各種セットもある。

職人技が冴える押し寿司が「推し」
店内でも、出前やお持ち帰りもOK

特典 4月30日まで、本誌ご提示のお客様に ゆば豆腐の小鉢サービス

上記のサービスをご利用いただくには、ご注文の際に本誌をご提示ください。