

「イワシは繊細。だから面白味があるんです」と店主。創業120年以上の老舗で提供される「いわし膳」は、約2匹分のマイワシの刺身にイワシの梅しそ揚げ、自家製豆腐しゅうまいがついて、食べ応えも十分。刺身は丁寧に薄く切ることにより、あえて残したままの小骨も絶妙な食感のアクセントとなる。



**ずらりと並ぶ刺身が圧巻!
老舗割烹のいわし膳**

「いわし膳」1540円。刺身の下に氷を敷き、冷たく保つ工夫がなされているのもうれしい。



①粗めに叩いた「いわしのなめろう」680円。レモンをかけてサンチュと、いっしょに召し上がれ!

そのほかのオススメ

「海鮮丼(上)」1320円、「松花堂弁当」1650円、「煮魚膳」1650円、「いわしの孫茶膳」1760円など

栄 酒菜と鮓 金田屋

☎0476-95-1105 ⑥印旛郡栄町安食3692 ④11:00~LO14:30、17:00~LO21:00 ⑦水曜 ⑧無料40台



※まん延防止等重点措置に基づく時短など、営業時間は変更の場合があります