

7月末登場

新感覚“魚の焼肉専門店”が今池に新オープン！

鮮度抜群！刺身でもよし、焼いてもよし、手巻きでもよし



刺身で食べられる鮮度抜群のネタを焼肉みたいに焼いてもよし、手巻き寿司にしてよし、食べ方は自由！新感覚のメニューです。



**新感覚
魚の焼肉**

魚づくしのごちゃ盛り 2888円

内容：本マグロ赤身・ホッケ・赤エビ・サーモン・タイブリ・ソデイカ・ツナ・ホッキ貝サラダ・納豆・つま玉子・きゅうり ※時季によって内容は異なります。

手巻きセット 大（赤酢のシャリ&海苔）500円



大ばちマグロの中トロ 880円
魚屋が造る煮穴子 1480円

手巻き寿司



名古屋で仕入れているお店は少ない「大ばちマグロの中トロ」と寿司店が作る煮穴子。グリルで焼いて香ばしい穴子は絶品です。

老舗料亭監修 海おでん

名古屋の老舗料亭が作った魚介の出汁が染み込んだ絶品おでん。

海老 333円 蛸 333円
貝 333円 たまご188円



【店舗情報】

魚づくし五十三次
愛知県名古屋市千種区今池1-6-12
TEL：052-784-7225 定休日：無休
営業時間：17:00～23:00 (LO22:00)

【お問い合わせ】

株式会社 共和フーズ
TEL：070-1709-5545 担当：杉澤