

ばら寿司

4400円

岡山を代表する寿司といえば、岡山ばら寿司。一般に寿司といえば寿司酢入りの飯に2、3種の具を混ぜてネタを乗せた「ちらし寿司」の携帯が主流。しかし、岡山の「ばら寿司」は、魚のつけ酢と具を飯に混ぜ込み、一つひとつ味付けした具材をさらに飾るもので、まつたりと味わい深いのが特徴です。

これは、かつて岡山藩主が出した儉約令「食膳は一汁一菜とする」に対して、いろいろな具を乗せても「一菜」とした庶民の知恵から生まれたという説も。今ほど豪華になったのは明治になってからと言われています。



備前ばらずし

要予約

3営業日前までにご予約下さい

〈ご予約例〉 土曜日にご利用の場合 水曜日迄のご予約
火曜日にご利用の場合 前週の金曜日迄のご予約

※ 当日のキャンセルは、食品という商品の性質上お受け致しかねますので
ご理解いただけますよう御願い申し上げます。
キャンセルの場合は、ご予約日の2日前までにお電話にてご連絡下さい。
尚、当日キャンセルの場合は、キャンセル料金として全額を申し受けさせていただきます。あらかじめご了承下さい。