

2024.11

特別号

おっ、いいじゃん！がココにある。

「今日の生活情報便」

配布に関するお問い合わせ

「今日の生活情報便」事務局

営業時間 月～金曜日 9:00～18:00

土曜日 9:00～17:00 (日・祝・当社休業日除く)

0120-900-828

人気の名店2選！

おいしい

旬マグロ

を贅沢に味わう

刺身から寿司まで、鮮魚の人気者である「マグロ」。秋から冬にかけて旬を迎え、脂がのったマグロは、身質もよく、旨みも増すとされています。そんな海の恵みを贅沢に味わうべく、海なし県の山梨であっても新鮮な海鮮を提供する人気の2店をここではご紹介します。

寿司職人の技が光る予約必須の海鮮料理店

長年、寿司職人として腕を振ってきた店主が、令和元年にオープンした海鮮料理のお店。魅力はなんといっても、豊洲市場から入荷する鮮度抜群の海鮮を最高の状態で味わえること。中でも今まさに旬を迎えているマグロの刺身やマグロを使った一品料理は、マグロ好きの県民たちにとって欠かせないメニューです。厚切りされた刺身の満足感に刺し盛りのボリューム、そして見惚れるほどの美しい見た目は、ハレの日やご褒美に最適！和モダンな落ち着いた店内で、常に学ぶことを続ける店主が織りなす海鮮料理の数々を堪能してみませんか。



刺身5点盛り(3人前)
¥2,500(税込)

お得なランチメニューやテイクアウトの注文も可能(一部メニュー除く)。8名ほどで利用できる個室も完備し、サプライズや特別な日等、ケーキの持ち込みも快く対応してくれます。

まぐろの刺身▶
¥1,000(税込)



▼まぐろの串カツ
¥850(税込)



和食海鮮 ぎん

甲府市善光寺1-26-11

☎055-244-7371

営業 11:30～14:00 (L.O.13:30)

夜 17:00～22:00 (L.O.21:30)

休 インスタグラムにてご確認ください。



▲鮭の西京焼き定食 ¥1,380(税込)

秋の夜宴を彩る旬食材の創作和食と美酒

新鮮な海鮮、地元食材にとことんこだわった和食居酒屋。お目当ての旬マグロは、目利きの料理人が毎日厳選して仕入れているため、いつ来店しても新鮮な状態で食すことができます。その日その日で異なる海鮮を盛り込むお造りも人気で、食を通じて季節を感じられるのも魅力の一つです。運が良ければおすすめで、希少部位を食せることもあるのだとか。11月にはグランドメニューも秋冬仕様にリニューアルし、マグロだけでなく旬の食材を使用した創作和食とともに、果実たっぷりの生搾りソーや種類豊富な日本酒等、食と酒の饗宴の時間を楽しむことができます。

鮪の刺身 ¥880(税込)



半個室～最大15名まで可能な個室あり。デート・会食・宴会など、シーン別での利用も◎。9月まで好評だったチンチロリン祭りも復活するかも!?



▲魚出汁素麺 ¥748(税込)



食・酒 寅寅

甲府市大里町5028 Gビル101

☎055-224-8007

営業 火・水・木 17:00～23:00

金・土 17:00～0:00

休 日・月曜日



▲豚の角煮
¥770(税込)

▼浜焼盛合せ(2人前)
¥2,750(税込)

