

sweets lotus



Text Size : A A A

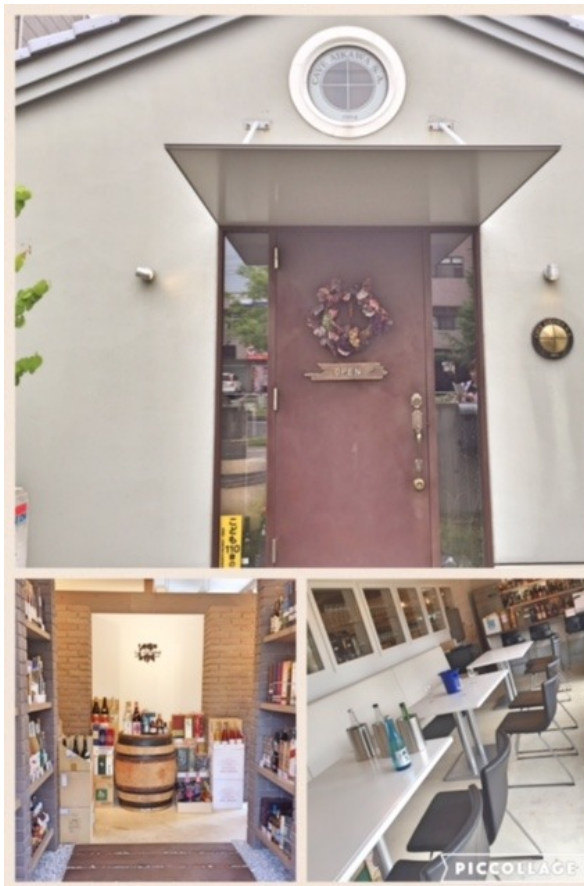
| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Wed.05.11.2016

★いざ蘇我へ！日本酒&お寿司ツアー♪

大人の遠足、千葉の蘇我までお寿司ツアーへ
行ってきました！

まずは、お世話になってる五井のオシャレセレクト酒屋
cave aikawaさん (Click!) へ。



お店間違えてよく通りがかりの人がくるくらい、オシャレなお店なのです！



自然派ワインと日本酒のセレクトセンスが抜群！マキコレワインは、ここで全て買えます。



遊びに行く、と予告していたら、試飲コーナーを設けていた
だいてくださり、感謝！

試飲でしっかり下地作り。
相川さん、ごちそうさまでした



目的の「銀寿司」は、蘇我駅から車で5分。



壁には一面、サッカー選手の色紙がいっぱい！



まずは突き出し。鹿児島海ぶどう、豆腐の味噌漬け、青柳とイカスミのからすみ。どれもお酒がすすみすぎます！



ホタルイカに、カブと茗荷ときゅうりに削りたての鰹節、そして
トマト。。。と爽やかな序奏。



続いて、豪華で迫力満点の刺し盛り！天然真鯛に愛媛本
鮪、北海道の数の子、北海道の蝦夷ウニ、こはだ、水ダコ、
北海シマエビ。熊本馬刺しは、しもフリばびら肉、たてがま、
タン刺し。これだけでおなかいっぱいになる勢い！



そして焼きに突入！北海道むかわ産雄ししゃもに、五島列島の大正海老、北海道のキンキ。う～ん、ここは本当に鮨屋？^^;



兵庫の赤穂の生牡蠣。一緒に供されたのは、なんと牡蠣専用の日本酒。スッキリ淡麗だけどまるやかさもあり、ミルクーな牡蠣の旨味をつつみこんでくれる味でした！



北海道の毛ガニ登場！入浴前と入浴後。



茹でたての白く甘い蟹身に、蟹味噌をのせたものを4回転くらいサーブして下さるという極め細やかさ。しかも最後は、甲羅に日本酒たらしとたらししたものをさっと炙って、、、これは、たまりませんでした！



そして最後にいよいよ握り。千葉のコハダと赤身、金目鯛、
 熟成マグロ、東京湾の煮穴子、軍艦雲丹。。。美味！しかし
 ここにたどり着くまでに簿籠^^むありすぎて、食べられない
 友達も^^;



お酒もいろいろいただきました。



×はアイス、いや、その後にはウコンwどちらも嬉しい！
(笑)

こちらは、鮎屋というより、
ハイクオリティな酒の肴のシメに
握りを出す感じのお店ですが、
海鮮のレベルは本当に高かったです。

そしてこれだけ食べて飲んで
1人12000円というコスパの良さ。
東京からわざわざみんなが足を運ぶ理由がわかりました！

久しぶりにCAVE AIKAWAに行けたし
楽しい千葉へのプチ旅行でした！

レストラン☆蕎麦/天ぷら/鮎

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)