



寿司職人伝統の技と革新的な創作も探求する大寿司

## 創業40年、伝統の卓越した寿司の技と その知識を美味しさと共に伝えてくれる

「本物の寿司を食べて欲しい」と、洗練された伝統の技を駆使し、寿司本来の姿について語り継ぐこだわりの店。親方曰く「寿司は素手で食べるもの」。日本の技「笹切り」の極意や、小手返し（横返し）、仏壇返し（立て返し）、口の中でホロリと解ける寿司の握り方など、その知識はまさに寿司技伝承の語り部とも云えよう。「おまかせ握り4,400円」など親方の創造性・柔軟性に富んだ洗練された寿司が楽しめる。



おまかせ握りの一例。「炙り口のトリュフ乗せ」と「穴子の塩仕立て」

### 特典

※本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可

※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。

## お食事の方に1品サービス(内容はお楽しみ)



創業40年が経ち、皆様のおかげを持ちましてここまでできました。あと何年握れるか分かりませんが宜しくお願い申し上げます。

親方 大上 悟

☎ 0193-62-7417  
住 宮古市西町2-1-8  
営 11:00~14:00 / 17:00~23:00  
休 不定  
P 3台

コメントの動画はコチラから

