

ばら寿司

店内飲食 3960円
持ち帰り 3888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、二つひとつ味付けした具材をさらに飾るもので、まっ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お願い申し上げます。
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。