

甚伍郎の美味さの秘密

1. 大将(店長)自ら横浜の市場に行って旬の食材を仕入れています。

旬の朝どれの地魚から全国各地の旬のネタまで、季節ごとに一番美味しく召し上がっていただける食材を揃えております。

2. 米へのこだわり

寿司ネタとの相性を考え抜いて仕入れている特別なコメを産地から直接仕入れています。宮城県大崎市の米農家 佐々木さんが天日干しで仕上げたお米です。



3. 酢へのこだわり

ツンとしない、刺激が強すぎない寿司を美味しく演出する酢でなければ美味しいお寿司は出来ません。甚伍郎は酢にも特別なこだわりを持っております。



information

甚伍郎(じんごろう)

〒251-0025

神奈川県藤沢市鵜沼石上1-4-6甚伍郎ビル3F

TEL・FAX: 0466-23-4400

営業時間: 11:30~14:00 17:00~22:00

定休日: 月曜日(祝日の場合は火曜日)

MAP



<https://www.jingorou.jp>

寿司ダイニング

甚伍郎

出前メニュー