



▲ふぐフルコース8,800円(注文は2人〜、写真の鍋素材は2人分)



▲ランチのすし盛り8貫は1,500円とリーズナブル



▲1番の人気ランチ、美川県一丼2,200円に載るネタは10種を超える

眼前に港、煌めくネタに酔う



おまかせにぎり3,300円。ランチ時はふぐの子アイスまたはコーヒー、サラダ、茶碗蒸し、味噌汁が付いて3,000円と超お得



くつろげる店内にはカウンターのほかに小上がりも

飲食業 鮨 美浜

地獲れから逸品ふぐまで
大将の意気と味に感服

定置網漁やシラス漁で知られる美川漁港から歩いて139歩で到着、遠来の客も多い鮨美浜。威勢がよくていつも笑顔満面の伊藤浩佳寿大将の料理は、こだわりの握りから宝石箱のような海鮮丼、お酒によく合う一品料理と色とりどり。「お米は近くの田んぼで採れる地元産、水は敷地内に自噴する伏流水を使っています。仕込み、調理、炊飯のすべてに美川の名水を使うと味が全然違いますね」と大将。金沢の名店で活躍し、独立の場にと選んだのが、水にも食材にも恵まれた美川でした。

毎朝3時に起き、水揚げ直後の鮮魚や旬味が弾む上質の素材を厳選。技と勘で練り出す鮨はネタの旨みや食感も絶妙、シヤリとの絡みに思わず笑みがこぼれます。

生シラス丼や美川県一丼など名物の多い同店ですが、最近特に話題なのが、県産天然トラフグを贅沢に使ったふぐづくし。長年のツテで入手する絶品ふぐを多様な味で提供。デザートにふぐの子を使うなど、大将の心意気が光ります。開業して10年余り、美川に欠かせぬ存在となった同店に客足が途絶えることはありません。



鮨 美浜

tel.076-259-5566 fax.076-259-5566
石川県白山市美川永代町甲1-46
https://yama2702.jimdofree.com/
11:00~13:30LO、17:00~21:30LO
水曜、第3木曜



[企業概要] 金沢の名店で長年腕を磨いた後、美川に開業して十余年。4年前に美川漁港そばの現在地に移転。SNSなどでブレイクした生シラス丼をはじめ、地物を生かした名物が多い。