

喜作寿司

きまぐずし

創業60年以上、2代目大将が沼津港から仕入れた自慢のネタを握っている。マグロや鯛、帆立など、新鮮で分厚いネタの美味しさはもちろん、3〜4日かけて甘辛く煮込んだ干瓢や風味豊かに仕上げたしいたけも評判。平日限定のランチセットが990円とお財布にも優しい。

☎055-986-2688 / 駿東郡長泉町下土狩44-2-9 / 11:00〜14:00(13:30LO)、16:00〜21:00(20:30LO) / 木休 / P10台



地元の人々に長く愛されている歴史ある店。新鮮な海の幸を使った本格的なお寿司を和やかな雰囲気の中で味わえる。



少し甘めの玉子焼きは常連さん人気。丁寧に焼き上げ、仕上げに店名の焼印を入れるのが特長

必食の一品



桃沢わさびいなりずし 1個100円
おろしたての長泉町産根わさびを酢飯に混ぜてお揚げに包んだ一品。鼻に抜けるわさびの香りとほどよい辛みが、お揚げの甘さと絶妙に調和する。

港町でいただく

朝獲れの鮮魚



握り寿司 雅(みやび) 2100円

セットの中でもお得な「雅」は、有頭海老、赤身、トロ、白身、いくら、穴子、玉子、鉄火巻、かっぱ巻、サラダ、汁物、女将特製デザートという品数の多さ。熟成みりんを使った風味豊かな玉子焼きにもファンが多い

袖師寿司

そでしすしてつ

新鮮な魚介が入手しやすい清水で創業53年。地物にこだわっており、清水や由比、倉澤、用宗など、近隣の漁港を中心に仕入れている。その日の朝に獲れた鮮度の高い魚がいただけるのも清水ならではの。ランチのセットは1650円からで、サラダ・汁物・デザートが付く。

☎054-365-5233 / 静岡市清水区袖師町51-7-1 / 11:30〜13:30、17:00〜21:00 / 火夜、水、第4木休 / P8台



和モダンで落ち着いた店内。静岡ICに近いこともあり、新鮮な海の幸を求めて山梨や長野といった県外から通う人もいます。



手早く握ることで新鮮さをキープ。二代目店主のさばさと軽快なトークを楽しむならカウンター席へ

必食の一品



帆立の特製味噌焼き 1100円
帆立とじゃがいもに自家製のブレンド味噌を合わせて焼いた一品。まかないから生まれた人気メニューで、味噌の香ばしさがたまらない

地元の恵みを握る

老舗の確かな技



ちらし寿司ランチ 990円

ちらし寿司にあらずし、サラダ、茶碗蒸しにフルーツが付くお得なランチセット(平日限定)。メインはちらし寿司のほか、握り、鉄火丼、天重、あしたかつ膳から選べる。どれも990円で、まさにコスパ最強! 地元の常連さんも多い

ひょうたん寿司

ひょうたんずし

駿河湾の新鮮な海の幸を握る、江戸前寿司の老舗。創業当時から変わらぬ赤酢仕立てのシャリが、素材の旨みを引き立てる。ネタはどれも大きめで食べ応えあり。温かいままに提供される自慢の玉子は香りがよく、ふんわりとした食感だ。選りすぐりの銘酒も常時10種類ほど揃っている。

☎055-948-0733 / 伊豆の国市長岡124-1 / 11:30〜14:30(14:00LO)、16:30〜20:00 / 木休 / P23台



観光客で賑わう伊豆長岡の温泉街で創業64年。カウンター席のほかに緑を眺められるテーブル席も。温泉に浸かった後に立ち寄る人も多い



奥駿河湾で育つ活アジは、肉厚でコリコリとした歯応えが美味。この味を求めて通う常連客も

必食の一品



太巻 1本1200円
甘辛く煮たしいたけや干瓢、色鮮やかな桜でんぶまで、すべて丁寧に手作り。どこか懐かしさ、しみじみとおいしい。お土産にも人気。



サービスメニュー 1700円

ネタの旨み際立つ
職人仕込みのシャリ

甘エビ、マグロ、活アジ、カンパチ、いくら。甘めの玉子焼きに、味噌汁、サラダ、小付、茶碗蒸し、フルーツが付く。サービスメニューBは、握りがらし寿司に。サービスメニューはランチのみで、仕入れの状況によりネタが変わる

地元で馴染みのお寿司屋さんへ!!

コスパ最強のお寿司ランチ

特集

しずおか週末さんぽ

いよいよ春本番! 豊かな海の幸に恵まれた静岡県では、各港に旬の魚介類が水揚げされ市場もさらに活気づく。今回は、新鮮な海鮮を味わうために地元で馴染みのお寿司屋さんへ。おいしくお得なコスパ最強ランチを食し、その店ならではのこだわりの一品もご紹介します。今しか味わえない春の味覚を存分に堪能して。



“活きたシャリ”を
守り続ける江戸前寿司

おきまり握り 3000円
ランチ限定 1500円

赤身、中トロ、白身、帆立、海老、光物、サーモン、いくら、玉子、江戸前穴子の10貫に、鉄火巻と味噌汁が付く「おきまり握り」がランチ限定で半額の1500円に! 魚は主に小川港から仕入れており、季節によって自身や光物の魚が異なる

すし屋の磯吉

すしやのいそきち

藤枝駅近くで伝統的な江戸前寿司を味わえるお店。“寿司はシャリが命”という大将の言葉通り、熟成させた酒粕から作る江戸前赤酢のシャリは酵母が生きており、食べ進めるほど食欲が湧いてくる。ランチ時は「おきまり握り」が半額に! 締め登場する江戸前穴子は、継ぎ足しのタレで甘くとろける食感が魅力。

☎054-646-3951 / 藤枝市駅前3-3-13 アンドービル1F / 11:30〜13:30、17:00〜23:00 / 不定休 / P4台



1.この道47年の大将・吉山さんは、帰郷するまで世田谷の名店に在籍。当時、数々の著名人が足繁く通い、指名を受けていたという 2.店はJR藤枝駅から徒歩3分と好立地

必食の一品



自家製からすみ 1650円

新鮮なボラコをミネラルたっぷりの駿河湾の粗塩で漬け、ゆず純米酒を塗りながら乾燥させることで、チーズのようなコクと風味豊かな仕上がり。握り(1貫550円)もあり。

