

岡田美術館「閑化亭」 期間限定 江戸前鮓ランチ

銀座で長年鮓を握ってきた職人 長岡が食材の持ち味を余す事なく引出し、海の恵みに感謝を込めて江戸前鮓を仕立てます。

期間：11/22（土）・23（日）・24（月）

時間：11：00～14：00

価格：8,000円（税込）

予約制：1日16名様限定

（定員になり次第締め切らせていただきます）

岡田美術館 閑化亭

住所：神奈川県足柄下郡箱根町小涌谷493-1

お問い合わせ：0460-87-3931（代表）



メニュー

前菜（柿釜、車海老、花蓮根酢取り、豆腐酒粕漬け、串刺）

蒸し物（朴景蒸し）

鮓握（鮓漬け、小肌、平目昆布、煮帆立・穴子・煮蛸）

汁物（蜆、青葱）



（写真はイメージです）

職人 長岡淳二（43歳）

18歳で鮓の世界に入り、

銀座及び有名ホテルで修業。

銀座の鮓屋にて料理長として

5年勤務の後、37歳に独立

