

築地 発

# 今日の魚河岸

5月21日(月)

まだまだ旨さが続く

勝浦産金目鯛

6月までお任せ下さい

と、勝浦の漁師さん

びっくりするほど脂のってますね。  
湯引きにした刺身は本当に旨い。  
まだまだ旬真っ盛り・・・お試しを

金目の達人  
佐々木さん



ぐ~んと良くなってきましたよ

これからが旬のいさき

いや~あ 日に日に良くなってきましたね。  
これだけ脂のりが良くなればやはり刺身。  
湯引きや刺身・・・焼くなら塩焼が旨い!

いさきの目利  
大木さん

