

築地 発

今日の魚河岸

5月26日(土)

旬のいさき



薄作りと湯引きを
半身づつ盛り込みました。



いさきが良くなってきました。
大型は姿作りで提供すると
豪華ですよ。
小型は塩焼が美味しいですね



大木さん

化粧包丁をいれて
焼いてください。

かますが丸々と...



太ってきました。
塩焼、フライに
おすすめです。



登山さん