



独自の風土が育んだ新潟の宝。

夏場の寒暖差が大きい独特の気候と肥沃な大地、土の条件が重なり、極上のごとヒタリが生まれます。宝石のように美しいやぐらに入れた隣田に広がる甘みは日本人にとろろの原点でもあります。

田



こころの柳都の贅。



伊 ね伊



伊 ね伊

年中 午前11:30▶午後2:00
無休 午後5:00▶午後10:30
〒951-8065 新潟市中央区東通町八番町
TEL.0120-345-701 (TEL.025-228-0101)

魚と酒 たらひ舟

日曜 午前11:30▶午後2:00(予約のみ)
定休 午後5:00▶午後10:30
〒951-8065 新潟市中央区東通町八番町
TEL.025-225-0101



携帯電話から
ご予約OK!
QRコード対応携帯電話の
バーコードリーダー機能で
撮影すると、簡単にご予約
オーダーメニューがわかります。

<http://www.sushi-marui.com/>

最新情報、旬のおすすめのメニューなどはこちらまで。



雪



しんと降り積る雪は酒造りで重要な空気。春には清らかなり、春には清冽な湧き水となり酒造りへとよみがえります。優秀な越後杜氏によって生み出される上品で淡麗な味は新潟銘酒ならではの。



寒渾と暖流が交りあう新潟の海。さらに冬になると凍えるような渾水へと変貌し、より荒々しくなつた波によって新潟の魚はひとときわが身が引き締まり、たろぷりと脂がつた旨みのある魚へと成長を遂げます。

