

【飲食店】

富 鮨



一番人気の「地物ずし」、窓からの眺めもよいです



皮を引いたしめ鯖の口どけのよさは格別



布良のすし屋といえばここ

地物をにぎる鮨屋の元祖

白身の地魚にこだわった鮨をにぎる元祖。市内の漁師から直接仕入れる魚は、ひとつひとついいいな仕事で持ち味が際立ったネタに。

「新鮮な魚は捨てることなし」と、あら汁やあら煮、魚卵は軍艦巻きや味噌汁にと手間を惜しみません。

館山産の農水産物
を使用したメニュー

- ・地物ずし ・しめ鯖 ・なめろう
- ・さんが焼き ・ツケにぎり
- ・さざえの肝たたき ほか

使用している館山産
の農水産物

アジ、サバ、カツオ、コチ、カンパチ、ワラサ、キンメ、イサキ、ホウボウ、サザエ
ほか

お店の DATA

住 所 : 館山市布良 300-6
 定 休 日 : 火曜日(祝日は水曜日に振替)
 営 業 時 間 : 11:00~20:30
 TEL・FAX : 0470-28-1654