



旬のネタを吟味。シャリは寿司にも最適な雫石町産「銀河のしずく」

## 盛岡を代表する寿司店の一軒 各地の銘酒とともに酒肴を愉しむ



岩手県寿司業生活衛生同業組合の盛岡支部長も務める高橋さん。「お客様との会話も料理のうち」とのこと

店主・高橋剛一さんは、寿司はもちろん日本料理にも造詣が深く、日本調理師会認定の師範代の資格も有する。吟味した素材と感性煌めく料理は、美しさと豪華さ、そして味の良さ、コストパフォーマンスの高さで評判。ランチは、海鮮丼など10種類(850円～。+100円で磯うどんセット)。夜はコース仕立て酒肴も楽しめる。

**特典** 特典・スタンプラリーの対応は11月6日(月)まで ※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。

**17:30以降に飲食利用の方に親方オススメ1品**

※特典は本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可



☎ 019-623-8710  
 住 岩手県盛岡市本町通2-10-11  
 営 11:30～13:30 / 17:30～22:00  
 休 日曜(営業の場合有)  
 有 P



高橋さんと話ができるカウンターは特等席