

『食べある記』 第7回

【まわる 鮓 太助】さん



第7回目は、新鮮で珍しいお鮓が頂ける「まわる鮓太助」さんです。
常連さんが多いのも頷けるおいしさです♪



～店内の様子～



～ランチタイム(AM11:00～PM5:00) 日・祭日はお休みです～



～美味海丼(¥735)～



～穴子鮓重(¥735)～



～いくら丼(¥735)～

私も頂きました！豪華な食材がたくさん入った贅沢な丼です。ご飯が見えませんが、味もボリュームも、そして金額も大満足です。ネーター一つが甘くておいしい(^.^)v

穴子鮓重は嬉しいことに、持ち帰り出来ます。
大きい穴子がどしりとお飯をうめつくしています♪

期間限定です。
見てください！このいくらを！
こんなに贅沢ないくら丼がなんと¥735！安すぎます！



「味噌汁無料」
近づいてみると、「えび汁」と「あら汁」の2種類のお味噌汁がありました。

あら汁は、仕込みしたネタのアラを使用しているそうで、洗いと茹でを何度も繰り返しているという、手の込んだお味噌汁です。
えび汁同様、とてもサービスとは思えないおいしさで、ついつい、おかわりしちゃいました♪

手造り こんにゃく握り ¥116



自家製酢味噌に、ゆずこしょうがポイント。山辺のこんにゃくを使用したヘルシーで女性に人気の握りです。

コラーゲン ¥168



お魚から抽出したコラーゲン100%！低カロリーで、梅肉のさっぱりした味わい。何だかツヤが出てきたみたい♪

活北寄貝 ¥525



新鮮な北寄で、とても甘い♪この活きの良さに驚きました。弾力があり、しっかりした歯ごたえが特徴です。

本鮪大トロ ¥840



口に入れた瞬間、「とけたぁー！！」とにかく甘い！おいしい！テレビで言ってる事は嘘じゃなかった。

油坊主 ¥231



深海魚の背を使用しているため、名前のわりに油っぽくない。白身だが歯ごたえがあり、ポン酢との相性

馬の立髪 ¥315



馬の“たてがみ”のくん製です。見た目のわりにあっさり頂けました。お酒のおつまみにしても良さそう！

～ お持ち帰り弁当あります (AM11:00 ~ PM2:00) 要予約～

まわる鮪太助

お持ち帰り 福腹 鮪弁当

735円



鮪盛り合わせ
海鮮サラダ盛り合わせ
デザート
厚焼き玉子
フライ盛りなどなど

変り種お鮪が
たくさん味わえる！

西廻り
バイパス

→あかねヶ丘
陸上競技場

●東京靴流通センター

時遊館 ●

太助

南沼原小 ●



～ 笑顔の素敵な女将さん～



女将さんの握る絶品お鮪を
ぜひご堪能下さい。

まわる鮪太助

住所：山形市あかねヶ丘3-9-22
電話：023-644-2894

営業時間 AM11:00 ~ PM10:30

<http://www.sushitasuke.co.jp>

