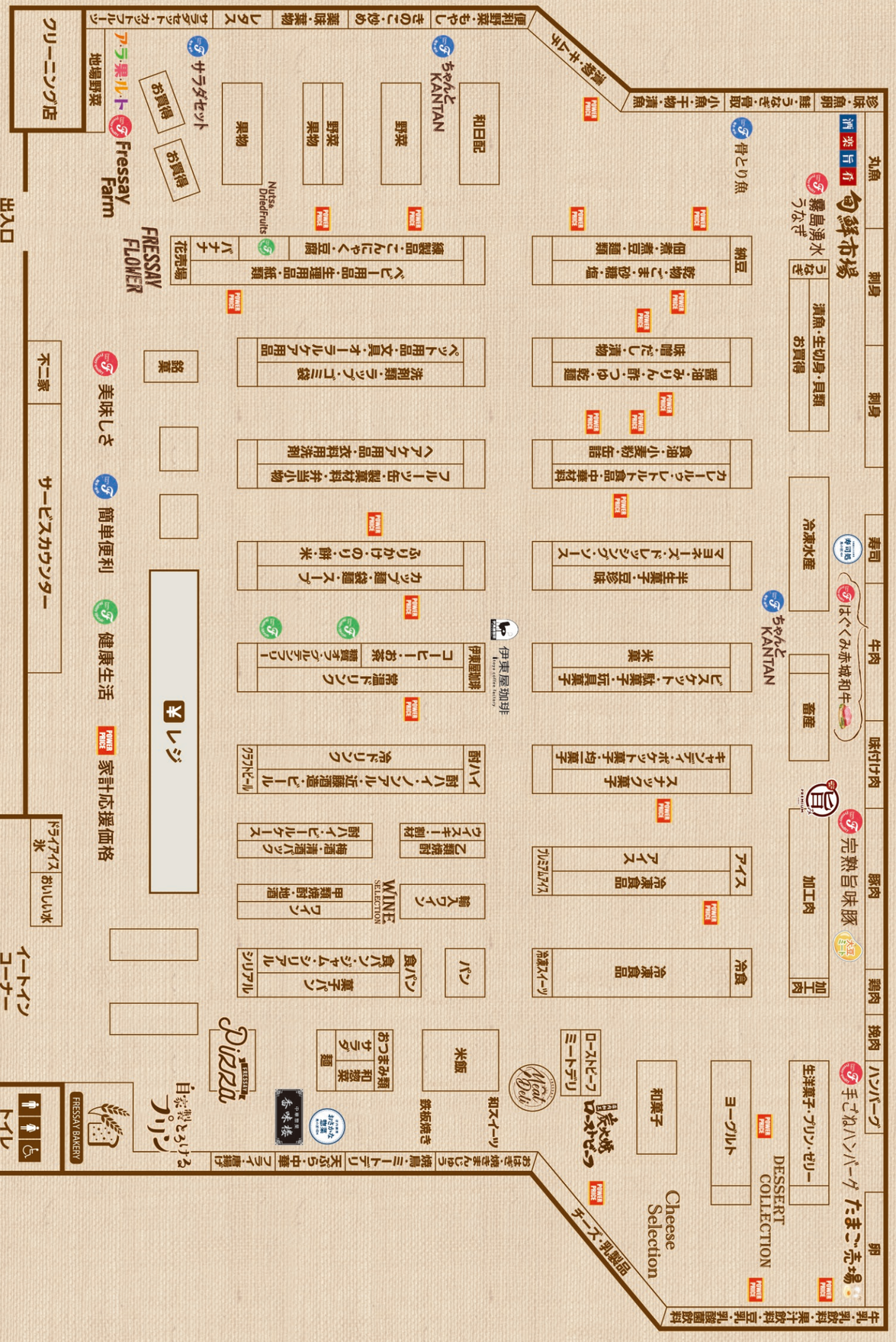

フレッセイ

フレッセイ安堀店

Renewal

OPEN!

『フレッセイ安堀店が生まれ変わりました』

鮮度や味を吟味した
自慢の逸品。

お魚屋さんのお寿司

寿司処 魚の匠

おいしいわけ

・厳選まぐろ、活〆鮮魚をはじめとした日本各地の漁港、市場で仕入れた新鮮なネタです。
・シャリは「ササニシキ」を使い４種の酢、昆布だしでネタを美味しく引き立てる仕上げにしました。