



旬の魚と旨い酒

四季折々の旬の食材を如何に生かすか、その食材の特性を引き立てることにこだわった料理。

その料理を引き立たせる銘酒や季節に合わせた美酒をご用意。

それが割烹みなどのこだわりです。



旬の魚

1年でもっとも美味しい時期
という意味を指す「旬の魚」。

新鮮で栄養価もたかく、

うまみ成分が高いので、

やはり、旬の魚は旬の時期に食べたいものです。

和食の真髄「季節の移り変わりを食材で

感じることが出来る」を体感してみてください。

旨い酒

全国各地から取り寄せた

特撰の銘柄はもちろん、

トレンドの商品、またこれから

注目されるであろう酒蔵様にも注目して、

幅広く取り揃えることも

割烹みなどのこだわりです。

その中から自分好みの銘柄を選び、

飲み比べを楽しんでみてください。



和の職人

仕入れから仕込み、調理、

仕上げまで時間と手間を惜しまず、

旬の食材を引き立たせる料理はもちろん、

和食ならではの繊細な見た目の美しさ、

食する前にまずは視覚で楽しんでいただける

よう日々料理人たちは趣向を凝らしています。

お客様へ本格的な和食を気軽に楽しんで

もらえるよう作り上げた料理の数々を

ご堪能ください。

