

ふなかつ 船形漁港から地魚を直送、究極の鮮度が自慢の卸直営店

2

館山海の物産センター 銀座船形 一丁目本店 (東京都中央区)

魚介・海鮮



Chef's CHIBA
登録レストラン



いちおしメニュー

金目鯛煮つけ

店の扉を開けると目の前に生簀。磯の香りが鼻をくすぐり、「さあ旨い魚を食べるぞ」という気分が一気に盛り上がります。船形漁港で朝水揚げされた地魚が、午後にはお店に届くという圧巻のスピード感。その日の水揚げによって一番おいしい料理法で提供するため、お品書きは毎日手書き。まぶしいほど脂ののった刺身、煮魚、焼き魚などを、千葉の地酒とともに心ゆくまで味わえます。

名物の「金目鯛煮つけ」は、継ぎ足しを繰り返してきた煮汁が染み込んだ究極の一品。とろけるような旨みに、もう箸が止まらない！



入口には大漁旗が飾られ、漁港にいるような臨場感たっぷり。



「入漁料」という名のお通しは、毎日変わる極上の刺し盛り。絶品です。



地魚と地酒が小旅行気分を誘います。平日はサラリーマン、土曜は家族連れも。

東京都中央区銀座1-3-3
東亜ビルB1
JR京浜東北線・山手線：有楽町駅から徒歩1分
TEL: 03-3562-5066
🕒 17:30 ~ 23:00 (L.O. 22:00)、
土曜16:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00)
📅 休 日曜・祝日 席 63 📍 P なし

お子様歓迎 (土曜のみ) クレジットカード

