

島寿司

八丈島や小笠原諸島では
醤油主体のたれに漬け、
甘めの酢飯で握り、
わさびの代わりに洋がらしを
使います。
なんとといっても、漬けとからし、
酢飯の調和が最高です。
醤油に漬けた刺身の色から
「べっこう寿司」とも
呼ばれます。
日持ちするため、
翌日でもおいしく
いただけます。

くるま寿司

〒四二一-0044

静岡県三島市徳倉902-10

電話(055)986-6836

ホームページ kuruma-zushi.com

