

おいしい

魚好きの皆様に捧げたくて、
おいしい魚に出逢える店、そろえちゃいました。

魚の店

首都圏版

ぴあMOOK

● 鮮度自慢の一品

● ウニ&タコ ● 鍋 ● 丼

● 郷土の魚料理 ● 各国料理

海より深く愛してる。

デカうま頂上決戦
魚と酒の注目店
東京アジフライ最前線
聖地巡礼 豊洲&築地
サクッと 絶品寿司

新時代の廻転寿司、
佐渡前寿司をご堪能あれ



炙りのどぐろ
1貫 385円



弁慶特選
スペシャル握り
12貫 2,970円



本マグロ
トロ鉄火井
1,870円



活アワビ
お造り
1,980円



越後牛炙り
12貫 660円

1/新潟名物のどぐろは必食! 香ばしい皮と溶け出した脂の旨味がたまらない。2/佐渡寿司の魅力余すことなく体感できる「弁慶特選スペシャル握り」。ランチセットには味噌汁がつくのでお得。3/ランチにはマグロを満喫できる「トロ鉄火井」もある。ガッツリいきたいときにオススメだ。4/新鮮なネタを活かした「活アワビのお造り」お酒のお供にどうぞ。5/「越後牛炙り」魚以外の名産品もあり。

ずば抜けて美味しい!
“海鮮”を思いっきり
楽しめる店4選

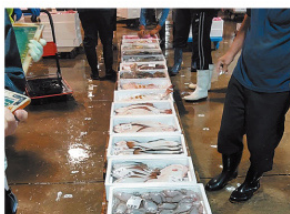
新店も
人気店も...

浦和

佐渡廻転寿司 弁慶 浦和パルコ店

さどかいてんずし べんけい うらわパルコてん

日本屈指の好漁場佐渡島から直送される新鮮なネタが味わえると大注目! 新潟では行列の絶えない人気店が埼玉に初上陸した。仕入れるネタは丸々一匹頭付きというこだわり様。捌くのは全て店内で行うので、現地そのものの新鮮さでいただける。鰯の根幹を支えるシャリにはしっかりと米質と甘さが特徴の佐渡産コシヒカリをセレクト。腕利きの職人が至高の一皿に仕上げてくれる。鰯やお造りなどサイドメニューに合うお酒も充実していて、佐渡以外では珍しい日本酒や少数ロットの地ビールまでお目にかかれる。まさに佐渡三昧の時間を過ごせるだろう!



date

埼玉県さいたま市浦和区東高砂町11-1 浦和PARCO5F ☎048-767-5151 🕒11時~22時(最終入店21時) 年中無休 📍全86席、カード可、目安/2,000円~、テイクアウトあり 📍「浦和駅」東口から徒歩1分 <https://sado-benkei.com/urawa-parco>