

杉玉って
どんな店!?

丸くても、とんがり 続ける杉玉に

杉玉とは、スギの葉（穂先）を集めてボール状にした造形物で酒林とも呼ばれ、日本酒を作る酒屋などの軒先に緑の杉玉をつるすことで、新酒ができたことを知らせます。

「鮭酒肴 杉玉」は、そんな酒の神様の心をいっぱいにする、旨い寿司やつまみをお値打ちにご提供いたします。



◇
**

影の主人公 黒いシャリ

「寿司とお酒を一緒に愉しんで頂きたい。」という想いから、黒酢とバルサミコ酢をブレンドし、お酒に合うコク深い旨みのあるシャリに仕上げました。杉玉の代表格「極み寿司」とのバランスにもこだわった黒いシャリは、シャリだけでも酒の肴になってしまうような、箸が止まらなくなるシャリです。

*
*
◇

巡礼 杉玉で 日本酒旅行

寿司に合うお酒を各種ご用意しております。
地酒（日本酒）は全国から有名無名問わず、寿司に合う物を厳選。
日本酒と寿司のマリアージュをお楽しみください。



特徴的な 和あ〜と

職人により力強く描かれた壁画が皆様をお迎えします。
出店地域の名物や特徴のあるデザインが描かれていることも。

杉玉渾身メニューを
お二〜し紹介



杉玉初体験のお客様にはぜひ召し上がって頂きたいのが「杉玉ポテトサラダ」。ふかしたジャガイモに刻みガリを混ぜ合わせ、オリジナルの「杉粉」をまぶす、杉玉の料理で最も手間暇をかけているこだわりのポテトサラダ。割ると中から卵黄が出現、味はもちろん「映え」も意識した超人気メニューです。



寿司と真摯に向き合ったからこそ生み出した、一歩先をいく寿司「極み寿司」。意外な素材の組み合わせや、素材の良さを最大限に引き出そうと向き合って生み出した調理法など、他では味わうことができない「極み寿司」、ぜひ一度ご賞味ください。

飲める
サーモン
!?



人気ネタである生サーモンを、ひと手間かけて「飲めるほど柔らかく」仕上げています。

「極み寿司」の中で一番人気で、一度食べたなら虜になること必至の看板商品です。



(帰港しま〜す)

舟盛りの
お玉の

見た目にもインパクトのある舟盛り。色とりどりのネタを乗せた船が、お客様の席に帰港いたします。



定番の一品メニューランキングで、常に上位にランクインする人気商品。スタッフに「オススメは?」と聞くと、かなりの高確率でおススメされるかも。サクッとした衣の内側にジュワッと広がる海鮮の素材の味をぜひご堪能ください。



杉玉を代表する日本酒「杉玉 純米」。青森県産米「まっしぐら」を100%使用し、仕込み水には、奥入瀬川水系水を使用。バランスが良く、すっきりとした味わい & まろやかな酒質で、冷から燗酒まで愉しめます。刺身や寿司をはじめとした和食全般の料