

当店は、金沢の港町・大野の

ヤマト醤油を使用しています。

ヤマト醤油は新鮮で《きときと》な魚がとれる

漁港のそばにあり、一九二二年の創業以来

日本海の魚を中心とした加賀料理と共に、

その味を磨きつけてきました。

お寿司の味を最大限引き立てられるように、  
〈氷見きときと寿し専用の独自のブレンド〉で  
作られた特製の醤油を、是非ご賞味下さい。

