

食通を唸らせてきた地元の幸。

のどろ

のどろの魚が担いこ
からこの名で呼ばれ
特に朝霧に上るとま
口に入れた瞬間に伝
かるトロリとした感
度はまさに絶品



南蛮海老

産卵期にお腹にかえる卵と
網に生で食すと非常に美味
しく、また卵の部分で出汁を
掛けたお吸い物も美味です。



ヤナギガレイ

カレイの中でも高級魚で
生で上品な味を楽しむの
も高ですが、後下しにす
ると旨みが増します。



ばい貝

刺身として食すとトロリと
した歯ごたえのある食感を
のち、ほのかに旨みを感じ
ひと足です。

寒ブリ

冬に松葉餅で包まれるブリは
脂のりも最高級。照り焼き
にしたたり、ブリ大根などし
ていただきます。

のっぺい汁

新潟代表的な郷土料理
厚甲芋を使う事で
ふかき汁に上品な味わい
深い汁物になります。



風土に恵まれ、人に恵まれ、

美味探求二十余年。

柳都の風情が食を彩る。
古き良き柳都の風情を今に伝へ、江戸
時代から全国でも屈指の繁華街と
して栄えた新潟・古町界隈
中でもひとこまわ趣く多くの文化
人食通達が訪れる調茶屋通りに暖簾
を掲げ、今日まで温かい人情と華やか
な粋に育ちつづけてまいりました。



技と幸が合わさる 握りの理想型。

丸伊の神髄、それは「握り」に
あります。新潟の素材に心込
み惚れ込み、ただひたすらに旨
い刺身を握る為、工夫を重ね、
技を磨いてきました。

雪國に培われた辛抱強い新
潟人気質と、細い糸を新潟の
恵みが送り上げる珠玉の握
りを見せて貰ってください。

丸伊コース 五〇〇〇円



舞姫コース 四〇〇〇円

・板さんおまかせコース
△〇〇〇円



極み 新郷土料理の特別コース 六〇〇〇円

・新郷土料理の特別コース
△〇〇〇円



新潟を一度に味わえる豪華膳。

「高鮮度」へのこだわり

丸伊では「食材の鮮度」はも
ちろんのこと、お客さまが求
めるサシユを最早、提供す
る「おもてなしの鮮度」「清潔
に保ち、清々しい空気の中で
くつろび、ただ「空間の鮮
度」に常に気を配っております。
す。これらの鮮度が、決して
めで、お客さまは価値を感じ
てくださると考えております。
すべてにおいて「高鮮度」を保
ち続けることこそが私たちが
丸伊のこだわりです。