



割烹styleしら浜

割烹料理の味を手軽に食べ歩きが可能な食品提供、且つ持ち返っても味の変化が少ない関西でも有名な押し鮓を無添加、無着色、保存料無しで販売いたします。又、豚汁は豚の骨からエキスを抽出し、鰹と昆布出汁とのスープを掛け合わします。また、味噌は京都の西京味噌と岡崎市の八丁味噌をブレンドした唯一無二の豚汁をお値打ちに提供致します。原材料は全て国産品を柳橋中央市場より仕入れて商品といたします。



～ Price List ～

・天むす	600円
・だし巻き玉子サンドウィッチ	650円
・だし巻き玉子	700円
・穴子の押し鮓	900円
・鯖の姿鮓	2,000円
・豚汁	500円
・炙り穴子の太巻き寿司	2,000円

割烹styleしら浜

住所：大治町大字花常字出口25-5

電話番号：0527-50-2420 営業時間：11:00～14:00 / 17:00～22:00 定休日：なし

<http://kappo-shirahama.com>