



将太 & 直紀のグルメリポート vol.67



今回は

あんど水産 光店



山口県産剣先いか姿造り … 1,350円 (税別)

※げそとエンペラの後造り (天ぷら・塩焼きのどちらか選択) を追加出来ます (+200円)

取材店舗募集中【掲載無料】TEL71-0650

豊富なメニューをゆったり個室空間で！

少人数から大人数まで個室でゆったりくつろぎながら楽しい時間が過ごせる「あんど水産」の店主おすすめメニュー【山口県産剣先いか姿造り】

イカは、山口県萩市沖で捕れたものを船上で急速冷凍しているので時間が経っても新鮮プリップリ(^ω^)
お酒との相性もバッチリです☆刺身を楽しんだ後には、げそとエンペラを後造りとして楽しむことも出来て、2度楽しめちゃいますよ(´▽`)

他にも、ハムを低温加熱処理することで、レバ刺しそつくりの食感が楽しめる【まるでレバ刺し】など豊富なメニューが盛りだくさん！その数なんと約90種類(^人^)
テイクアウトも豊富でいろんなメニューが楽しめちゃいますよ♪ぜひお問い合わせを！！

◎営業時間 17:00 ~ 23:00 (金・土は 24:00)

(L.O は閉店 1 時間前)

◎所在地 光市島田 1-10-20

◎店休日 日曜日

◎TEL 0833-71-6100

