



名物
鯖棒寿司

はりまや定食 1,050円(税込)

ごはん・汁物・刺身・天ぷら・小鉢・香物・果物
他に日替わり定食・焼き魚定食・すし定食など

鯖棒寿司 一本2,000円(税込)※地方発送できます



大阪狭山市半田1-224-178 1F

※駐車場あり(店前4台)

TEL:072-365-3247

[営]11:30~14:00・17:00~22:00

(ラストオーダー各30分前)

[休]木曜日

※お盆と年末年始は変更になる場合がございます。

一品料理・すし はりまや



目利きと技が光る魚料理

今回のグルメ紹介は、元は魚屋の店主が営む「はりまや」です。開店するやいなや美味しい魚を求めて客が舞い込むお店です。目の肥えた店主が自信を持って仕入れる旬の魚はどれも絶品。「新鮮な魚の美味しさを味わってもらいたい。」と、一切の妥協なく提供される定食はお値打ちそのもの。夜は素材それぞれの旨味を活かした一品料理を肴に地酒で一杯いかがでしょうか。カウンターで気軽に呑むもよし、個室や座敷席で家族や友人と団欒するもよし:どんなシーンでも心地よく過ごせます。お店は金剛駅西ロータリーすぐにあります。

「はりまや」にきたなら名物「鯖棒寿司」をお忘れなく。店主の故郷、高知県ハレの日の料理、鯖の姿寿司をアレンジ。肉厚で脂ののった鯖、もっちり粒が際立つキヌヒカリ、大葉・みょうが・しょうがの爽やかな薬味、三位一体ならぬ三味一体!?が織り成すハーモニー。パクッと頬張れば、胡麻の香ばしさも相まって口の中に幸せが広がります。とろける美味しさの「鯖棒寿司」は手土産に喜ばれること間違いなしですよ!①