

特別なシーンに華を添えてくれる、おもてなしのお店

 三郷市彦江 1-24-9
 048-952-4568
 ランチ 11:00-14:00 (L.O 13:30)
 夜 17:00-22:00
 月曜日



1975年に先代社長が地元三郷に貢献しようと鮮魚店を開業したのがスタート。仕出し弁当も提供するうち、お客様が冠婚葬祭に利用できるような店を求めているのを知り、1996年に板長であるご子息と共に「日本料理 魚惣」をオープン。

祝い事、接待などの特別な場面でも利用しやすい店でありたいと徹底的にこだわって作られたお部屋は、大切な人とゆっくりと食事を楽しめる空間に。大人数も対応できるお座敷席は膝への負担が少ない椅子席となっていて、ご高齢の方などへの配慮も嬉しいね。



良い香りの美しい花があちこちに。

お店の内装・間取り、サービス、料理など全てにおいて、「お客様が心地よく過ごせるにはどうすべきか」という視点で、妥協なく考えられているの。

厳選素材を使った日本料理が基本のメニューは、どんな世代の方にも馴染みやすい味付けを心がけ、素材の旨みを引き出す上質な料理を目指しているそう。

それではさっそく人気メニューを頂いてみます。



2階のお座敷も椅子席なの

上品な盛り付けが目にも美しい「海鮮丼 (味噌汁、小鉢付 税抜 2600 円)」。その日の一番鮮度の良い魚介と、プリプリの甘えび、艶のあるウニがなんとも贅沢♪

肉厚でふっくらしたうなぎを堪能できる「うなぎ重 (味噌汁、小鉢付 税抜 3150 円)」は、この店自慢の一品！



上品な盛り付けが目にも美しい「海鮮丼 (味噌汁、小鉢付 税抜 2600 円)」。その日の一番鮮度の良い魚介と、プリプリの甘えび、艶のあるウニがなんとも贅沢♪

肉厚でふっくらしたうなぎを堪能できる「うなぎ重 (味噌汁、小鉢付 税抜 3150 円)」は、この店自慢の一品！



ふっくらボリューム満点！

先代社長が愛したお酒に、板長の祖父「惣次郎」の名を冠して販売するオリジナルの日本酒 (税抜 800 円) も好評なんだよ。



ご縁が繋がったお酒なのだそう

「期待以上のものをお客様に返せるように、ずっと勉強し続けたい。」と語る板長と女将さん。



チーズ！

現状に満足することなく、意識を高く、常にお客様を喜ばせることを考える、そんな真摯な姿勢がこの店の素敵さになっているんだね、つぶちゃん。