



「ちらし(松)」。刺身を分けて出すのが「よし寿司」スタイル

宮古の歴史と伝統を感じる 温もりあふれる至福時間

昭和47年創業。確かな技術で最高の寿司を提供し続ける店。シャリは季節ごとに合う品種を試行錯誤しながらセレクトするほどのこだわりよう。旬の地魚を使った握りはもちろんのこと、刺身とシャリを分けてかさね重として提供する「ちらし(松) 3,100円」は、同店人気の一品。敷居の高さを感じさせず、地域内外のファンに愛されており、温もり溢れる至福の時間が楽しめる。



震災を乗り越えて佇む店舗

特典

※本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可

にぎりorちらしご注文の方に1貫サービス

※特典の利用には、
冊子の持参が必要
です。コピーや出力
等は対象外です。



おかげさまで満50年目を迎えました。これも皆様方のご支援のおかげです。これからも「よし寿司」をお願いいたします。

店主 佐々木 良男

☎ 0193-62-1017
 住 宮古市保久田4-27
 営 11:00~14:00 / 16:30~21:00
 休 月曜(変更の場合あり)
 P 8台

コメントの動画はコチラから

