



Event Information



Free of Charge
No reservation needed!

鮎の塩焼き (Ayu no Shioyaki) 【Salt-Grilled Sweetfish】

初夏から夏にかけて旬を迎える鮎。「香魚」と表されることもあり、とれたての新鮮な鮎はスイカのような爽やかな香りがするとも言われている。タテ串を刺し、炭火などでじっくりと焼かれ、余分な水分が落ちて旨味が凝縮された「鮎の塩焼」は、鮎料理の王道とも称され、鮎の香りと旨みを存分に味わうことができる。

Sweetfish reaches its peak season from early summer to mid-summer. It is said that freshly caught sweetfish gives off a refreshing aroma similar to that of watermelon. "Ayu no Shioyaki" (salt-grilled sweetfish), considered the quintessential sweetfish dish, is prepared by skewering the fish vertically and slowly grilling it over charcoal. As the excess moisture drips away during the grilling process, the flavor becomes more concentrated, allowing you to fully enjoy the distinctive aroma and rich umami of sweetfish.



旬 をいただく
Seasonal Delight