



鯖寿司

SABA
SUSHI

和食一筋に修行を重ねた、料理人久保田が
試行錯誤の末、辿りついた境地

SETRE
HIGHLAND VILLA HIMEJI

1日
10食限定

要予約

2,700円
(税込)



国産トロ鯖

肉厚で良質な脂のつったトロ鯖。家島の釜焼き塩を使用。素材を活かした料理長渾身の鯖寿司を是非ご賞味下さい。

家島の天然塩

家島の天然塩はまろやかさと心地よく残る甘みが特徴です。家島諸島の西島でつくられている天然塩は、瀬戸内海の透き通ったミネラル豊富な海水を汲み上げ、薪を使ってじっくり炊き上げる為、大粒で甘みがあります。

夢前町のお米

夢前町の大自然の中、農業や化学肥料に頼らないお米作りをしている「夢前夢工房」のお米を使用しております。

皆様には是非召し上がって頂きたい。私が自信を持って絶対におすすめの一品です。心よりそう思える一品です。大切なご家族様やお仲間との楽しいひとときのお供に是非お持ち帰り下さいませ。



セトレハイランドヴィラ姫路
料理長 久保田 祐司

セトレ ハイランドヴィラ姫路

〒670-0891 兵庫県姫路市広嶺山224-26 TEL.079-284-3010

※火・水曜定休（祝日・夏期・年末年始を除く）