

創作割烹 大しま (株式会社大しま)

見た目も美しく繊細で上品な逸品をお楽しみいただけます



お店の
ぐいっと
ポイント

当店は、厳選した四季折々の旬な食材を使った料理をご提供する割烹・懐石料理店です。

栃木県内の有名旅館などで板長を務め、茶道と華道の師範の資格を持つオーナー料理長が創る、見た目も美しく繊細で上品な逸品をお楽しみいただけます。

落ち着いた雰囲気の内には、素材の良さを引き出す料理長の繊細な匠の技をご覧いただけるオープンカウンターのほか、ご家族や大切な方との会食にぴったりな個室をご用意しております。

夜のメニューは『おまかせ会席』、『かに会席』、『ふぐ会席』などの各コース料理で、豊洲市場や青森県から毎日直送される、ふぐ、はも、かに、すっぽん、あんこう等の旬な海鮮食材をお召し上がりいただけます。

ランチでは、地元栃木のブランド牛“那須野ヶ原牛”のすき焼きが堪能できる『ミニ会席コース』がおススメ。肉質はジューシーで、甘みを感じる味わい深い良質な脂身を持った極上の牛肉です。

また、国産蕎麦粉を100%使用した手打ちの蕎麦は、のど越しの良さが特徴の自慢の一品です。

その他、仕出し弁当もご提供しておりますので、ご希望の際はお気軽にお問い合わせください。


代表者 大島 英明

住所 栃木県日光市今市本町31-1

 ohshima.nikko

Tel 0288-25-6608

URL <https://ohshima-nikko.com/>

 ohshima.nikko

営業時間 【ランチ】11:30～14:00(ラストオーダー13:15) 【ディナー】18:00～22:00(ラストオーダー21:30)

【休業日】水曜日定休／不定休あり