

大きなネタで食べ応え抜群！
温かいあら汁と一緒に賞味あれ

JRおおさか東線の西、産業道路（府道大阪枚岡奈良線）沿いにある「にぎり寿司 生吉」は、今日も新鮮なネタを仕入れ、下ごしらえに余念がない。昼間はサラリーマン、夜は家族連れが訪れ賑わっている。

活きのいい魚介類を、朝と昼の二回に分けて仕入れることで、いつても新鮮なネタを提供。人気のサーモン、うなぎ、マグロなど、どれも脂がのった一級品。シャリをすっほり隠す大ぶりのネタは、食べ応えがあつて美味しいと評判だ。

寿司以外に人気があるのが「あら汁」（308円）。はまち・鯛・カンパチ・サーモン・しまあじ…さらにはマグロなど仕入れた魚すべてのあらを塩焼きし、じっくり煮込んだ逸品。様々な魚の旨味が噴き出すことなく、凝縮された出汁が体全体に染

おおぶり・まろやか



近鉄・JR 河内永和駅より徒歩 10分

み渡る。味噌は赤味噌と田舎味噌を合わせることで、コクのある柔らかな味わいに仕上がっている。
ランチメニューは全部で3種類。中でも人気なのは「サービス10貫セット」（880円）。お皿に並べられた、艶々と輝くお寿司に食欲をそそられる。セットであら汁もついてくるので、当店自慢の味わいを満喫してみてください。

にぎり寿司 生吉

所在地：東大阪市高井田中 1-8-30

アクロシャトー永和 1F

TEL：06-6618-5568

営業時間：昼/11:00～15:00

夜/17:00～22:00

（営業時間短縮要請により変更の場合あります。）

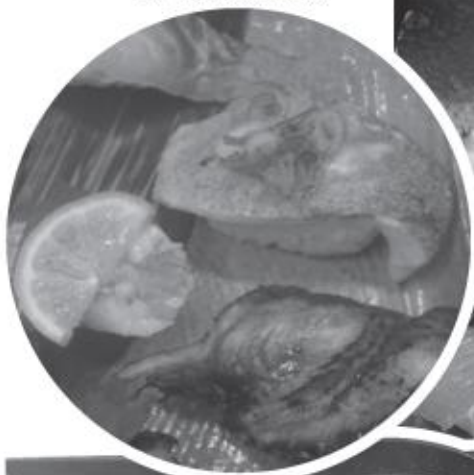
定休日：月曜日

駐車場：有



▲カウンター以外にボックス席もあるので、ゆったり寛げる。

サービス10貫セット▶



▲あら汁

