

ふぐ・福・河豚

お待たせしました

実は、厳選したふぐを新鮮なうちに調理し、独自手法で熟成させてから、皆様にご提供しています。

熟成を経たふぐは味の深みが増し、老若男女を問わず、皆様に喜んでいただける味になっていきます。お年を召した義母のお客様から「こんな柔らかくて食べやすいふぐはほかにない」と有難いお声をいただいたこともあります。

最近では、インターネットの検索で「熟成ふぐ」と検索すると当店が出てくるようで、「熟成ふぐが食べられると聞いたんだけど」とご新規様にご来店いただくことも増えてきました。

うす造り、唐揚げ、ふぐちりにふぐ雑炊。聞いただけでお腹が鳴りませんか？（笑）
ご予約が取りづらくなる冬が来る前に、ぜひ、若竹の「濃厚熟成ふぐ」をご堪能ください。

もちろん、ひれ酒もご用意して、ご来店をお待ちしています！



生ものはなんでも、新鮮であることがおいしさの秘訣。そう思っていますか？
実は、ふぐは、他の魚と比べて繊維が多く硬いため、美味しく食べるには工夫が必要なのです。
白身を削いで薄いお造りにするのは当然ですが、このお店でもやっていますが、若竹のふぐはそれだけではありません。

しふやき

最近、地方の食材を食べ歩くことに凝っています。今年の夏から試験的に取り入れた大分国東半島の食材も、私が現地に伺って惚れ込んだ食材を選定しました。台風が多い季節なので、なかなか安定した仕入れができないことが難点ですが、必ず一度は食べていただきたい美味しい食材です。仕入れがあった日には店内の黒板にその日の特選ネタを掲載しています！



料理長
羽住 昌之