

創業昭和十五年

あわびにこだわり三十年

魚又 堂

ハス待合

玄界灘で採れた天然クロアワビを使用



地元・野田温泉の温泉水を使って
秘伝のダシを作ります



商品は全て店主の手作り
素材の良さを損なわないよう
心を込めてひとつひとつ丁寧に調理します

