



日本有数のスキーリゾート苗場にて江戸前寿司をご提供いたします。

Enjoy authentic Edo-style sushi at one of Japan's most famous ski resort, Naeba.

東京で100年続く鮓屋の若旦那の仕込みの技術、江戸前の味と、新潟県ならではの食材を組み合わせ、『鮓みながわ』苗場限定の特別メニューをご用意致しました。日本海のノドグロ、南魚沼産のお米、特別な蟹味噌、マグロ漬けや昆布締め。スキーの後は是非、日本のお鮓をお楽しみ下さい。

The young chef from the 100year old established sushi restaurant in Tokyo will collaborate Edo-style sushi with local foods from Nigata and create a special menu for “Sushi Minagawa”. Black throat fish “Nodoguro”from the Japanese sea, rice from here, south Uonuma, crab and fresh Tuna. Please savor Japanese sushi after your day on the slopes.

スキーヤー 皆川賢太郎

Skier Kentaro Minagawa

元海外スキーガイド 松乃鮓四代目 手塚Yoshi

4th generation sushi chef Yoshi Tezuka