

店長のおすすめ



▼日本酒

希少な日本酒が揃います。銘柄はその日によって変わりますが、今のおすすめは、No.6 (秋田)・鍋島(佐賀)・八仙(青森)。3種呑み比べセット(半合または一合)でお楽しみください。



店主が鶏をさばくのでアキレス腱やリドヴォー(食道)、腺胃、恥骨等のレアな部位が味わえる店。月・火・木・金曜限定メニュー「とりわさ」や「むね肉のたたき」は新鮮だからこそ一品。修行時代に毎日作った鶏ガラスープのラーメンも絶品です。

住所：松坂町3-2 ☎0256-53-5777

営業時間：11時半～14時半、17時～21時半 休：水曜日

社長のおすすめ



▼日替わり弁当
豊富な種類の日替わり弁当・丼は、和・洋・中品数が多いので、毎日通っても飽きません。まもなく、秋限定の味！新潟産のコガネモチの新米を使った「栗おこわ」が始まりますよ。手づくり野菜、揚げ物、煮物も大好評。夕食の一品に！



皮・もも・ねぎま・つくねの4種類を社長が店先で焼いています。毎週月・水・金・土曜日の16時～17時30分限定。屋台経験を持つ元従業員さんがきっかけてスタッフト。以来、10年以上続く玉木フードの名物です。タレは調味料をブレンドしたオリジナル。

住所：五番町3-27 ☎0256-52-0665

営業時間：9時半～20時半 休：無休

■玉木フードセンター

店長のおすすめ



▼ビーフィッシュカレー
自粛期間中に研究したメニュー。思った以上に評判が良く、ほぼ定番メニューに仲間入り！もともと変わったモノを作るのが好きなので、「本日のおすすめメニュー」に変わりだネがあるかも…!?



串なしの焼き鳥盛りは食べやすさを一番に考え、串を抜きました。種類は仕入状況によって変わりますが、せせり、手羽元、鶏もも、豚バラがメイン。ラーメン屋だと思われている方が多いですが、和食の板前が腕を振るいます！実は焼き鳥屋の経験も…。

住所：駅前10-2 ☎0256-52-0976

営業時間：17時半～21時半 休：月・火曜日

店長のおすすめ



▼から揚げ定食・もつ煮
ボリユーム満点の唐揚げはカレー味。ライスはおかわり自由。野菜など具沢山のもつ煮はリピーター続出。焼き鳥、定食、一品メニュー等、テイクアウトも豊富です。事前にお電話いただけると温かいままお渡しできます。



驚くほどビックサイズのつくね。粗くみじん切りの玉ねぎのシャキシャキとジューシーな鶏肉の食感がたまらない。大葉の風味と多聞秘伝のタレが良く合います。さっぱり食べたい時は塩味で。他に、もも・皮・砂肝・手羽先等もおすすめてです。

GWに実施した中学生までのお子様へ一日1本限定の無料配布、好評につき毎年GWに実施することが決定！来年もお楽しみに。

住所：高須町2-10-1 ☎0256-53-5033

営業時間：11時～14時、17時～21時半
休：月曜日・第4日曜日 ※祝日・年末年始等は変動する場合があります。

■やきとり 多聞