

今月は お持ち帰りごはん特集号

今月は家で気軽に美味しいごはんが食べたい!という日や
なんだかお料理する気になれない...という日にぴったりなお
持ち帰りできるメニューがあるお店を2店ご紹介いたします。

まずは、2019年5月にオープンした和食屋さん³⁵「小料理 さとう」店主の佐藤さんにお話を伺いました。

POINT

「お客様がゆったり食事かできる様な落ち着いた場所にお店を出したいと思い、この場所にお店を構えました。鰻や河豚を中心に、季節の魚料理やお酒が自慢の和食屋です。魚や野菜、酒は市場を通さずに独自のルートで仕入れているので、新鮮で季節感にあふれる食材が揃っています。店内のテーブル席は席同士の間隔を広めにとってありますのでお客様連れのお客様にもご利用いただきやすいかと思えます。もちろんカウンター席もございますのでお一人様もゆっくりとご利用いただけます。」

お持ち帰りできる人気メニューについてお教えいただきました。

POINT

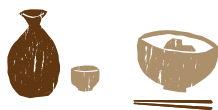
「お持ち帰りで人気なのはやっぱり焼き魚ですかね。チキン南蛮もよく出ます。家で作るとなると少し手間がかかるようなメニューがよく出ますね。お電話かご来店いただいてご注文をいただければお持ち帰り用の容器に詰めてお渡します。1人で料理をつくっているのにお店が混雑しているときは少しお時間をいただいています。定番メニューはほとんどお持ち帰りできる様に対応させていただいています。ごはんをセットに付けることもできますよ。」

3月は春の訪れを感じられるような山菜を使ったメニューがおすすめとのことで、お家でも春の訪れを感じられそうですね。

●お知らせ

緊急事態宣言や行政の指示に準じ、営業時間を変更しております。

ランチ11:30~14:00/ディナー17:00~20:00
(酒類の提供は19:00まで)



35

小料理 さとう
03-6311-0737

次は1937年開業、創業84年の¹¹「有楽庵」三代目店主の羽深さんにお話を伺いました。

POINT

「有楽町のそば屋から独立して九品仏にお店を出しました。子供からお年寄りまで気軽に入れる雰囲気のお店としてご利用いただいています。ご家族で出前をとっていただく事もよくありますね。自家製麺を自信を持ってご提供しています。そばは使用するそば粉の産地にもこだわって毎朝打っています。ラーメンなどで使用している中華麺も自家製なんですよ。」

出前やお持ち帰りメニューについてもお教えいただきました。

POINT

「出前をご注文の際は11時から20時の間にご注文下さい(14時から17時までは休憩をいただいています)。特に特別なことはしていませんが、出前が早いとお褒めいただく事が多いです。お持ち帰り商品のご注文は店内かお電話(03-3703-3655)からお願いしています。商品の受け取りの際は店内までお越し下さい。おすすめのメニューはサクッと揚がった天ざるです。他にも新作の小えび天ちらしも好評をいただいています。」

和風のメニューだけではなく中華風メニューなども人気なのだそう。いつものメニューだけではなく、新しいメニューに挑戦してみるのも良いかもしれません。

●お知らせ

情勢により営業時間を11時から20時まで(3時から5時休憩)出前11時から20時(2時から5時休憩)に変更しています。ご了承ください。

いかがでしたでしょうか。

お家でお店の味を楽しめるのは気分転換にもなりますし、何より美味しいものは心も体も癒やしてくれますよね。ご紹介したお店以外にもお持ち帰りのできるお店がありますので、この機会に色々なお店の「お持ち帰りごはん」をお試して新たなお気に入りのお店を見つけるのも良いかもしれませんね。



11

有楽庵
03-3703-3655

詳しいお店の情報は裏面をご覧ください。

月 げっかん 刊
九品仏

あちこち 2021 3 MAR.

今月は

お持ち帰りごはん特集号



小料理 さとう
佐藤 竜彦さん