

酒 舞鶴酒販 PRESENTS が進む店



すし・一品料理 滝鮎 たきずし



カツオだしを効かせたまろやかな土佐酢で作る「酢もの盛合せ」1080円。



大将の石井知憲さん(右)と舞鶴酒販の石井営業マン。



希少な岩塩プレートの上でじわりと火を通す「魚介類と野菜の岩塩焼き」1404円。

すし・一品料理 滝鮎

〒大分市中央町2-6-25
ふじのビル1F
☎ 097-532-5008
営業 17:00～深夜0:00
※ネタがなくなり次第終了
休日曜 回なし
<http://takizushi.com/>

寿司店でありながら、一品料理のみの注文もOK。そんな懐の深さも、この店が長年愛され続ける理由なのだろう。

独立して30年という大将が握る寿司は、口の中でふわっとほどける小ぶりのシャリと、ほどよい厚みの新鮮なネタが絶妙に味わいのバランスを奏でる。一品料理を堪能するなら、ぜひ握り(7貫1080円)で締めたい。お腹の具合に応じて「好みのネタを3貫だけ」という注文にも快く応えてくれる。

のれんをくぐると大将のやさしい笑顔に迎えられ、アットホームな空気にホッと和む『滝鮎』。時価のメニューはなく、「特上にぎり(10貫)」でも2268円という良心的価格。予想外に、一品料理が充実しているのもうれしい驚きだ。

上質な寿司はもちろん、一品料理も見逃せない!

お酒の事なら
舞鶴酒販



飲食店様の新規開業を
無料サポートしています。

お気軽にお問い合わせ下さい。

TEL.097-556-1001

大分県大分市津留1丁目17-3

舞鶴酒販はTRINITAを応援しています!!



<PR>

酒 舞鶴酒販 PRESENTS が進む店



やきとり 幸千
こうせん



トロトロになるまで煮込んで、表面をカリッと焼いた「トン足」432円。



大将の清家大樹さん(右)と舞鶴酒販の萱島営業係長。



宮崎産地鶏を使用した「地鶏タタキ」961円。

やきとり 幸千

〒大分市萩原1-17-17
☎097-573-1919
🕒17:30~23:00
👥不定
📺4台

郊外の焼き鳥店で味わう
”1本64円から”のシアワセ
「安くてうまい焼き鳥で、お酒をたくさん楽しんでもいいんです」。大分市中央町にある人気焼き鳥店での修業経験を持つ32歳の若き大将が、熱い思いを胸に開いた『やきとり 幸千』。メニューを見て、まず1本64円という安さに目を疑うのは、豚バラ、豚赤バラ、とり、皮、ズリの5種類！そのほかの串も108円から216円ほどで、お得な「串の盛り合わせ」は7本842円。安いからといって決して品質に妥協がないことは、一本一本のボリュームと、丁寧な串打ちを見ただけでわかる。
香ばしく焼き上がった串に定番のビールもいけれど、これまた旨い一品料理につられて、ワインやハイボールまでおいしく進みそう。

お酒の事なら
舞鶴酒販



飲食店様の新規開業を
無料サポートしています。

お気軽にお問い合わせ下さい。
TEL.097-556-1001

大分県大分市津留1丁目17-3

舞鶴酒販は **TRINITA** を応援しています!!
FCOIT



〈PR〉