

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



楽彩空間

Daining itadaki
ダイニング
イタダキ



「えびのアヒージョ」750円。肉料理のほかにも、さまざまなジャンルの洋食メニューがそろう。



オーナーの行武竜さん(右)と舞鶴酒販営業担当の廣田課長(左)。



味の濃いトマトとクリームチーズをバジルソースでいただく「塩トマトのカプレーゼ」680円。

カジュアルスタイルで
上質な肉料理を豪快に！

かつて焼き肉店で働いた経験を持つオーナーの、確かな目利きで仕入れる肉と品ぞろえ豊富なワインが、舌の肥えた大人を魅了している『Daining itadaki』。店の看板メニューは、フィレ肉とサーロインの両方が楽しめるTボーンステーキだ。100g 850円で、500gからオーダーできる。この店がはじめてなら、まずは仔牛のTボーンステーキとラムチョップ、ドイツ産チョリンを盛り合わせたお得な「itadaki 贅沢プレート」3980円(2〜3名分)でお試しを。

リーズナブルな価格設定やメニュー提供の早さ、希少なブルーワインに出合えたり、深夜遅くまで営業していたりと、随所に感じられるうれしい驚きにも、心がくすぐられてしまう。

楽彩空間 Daining itadaki

〒大分市都町3-1-21
☎097-534-6733
営業 月～木曜、祝日18:00～深夜3:00
金・土曜、祝前日18:00～早朝5:00
休日曜 〇なし

飲食店様の新規開業を
無料サポートしています。

舞鶴酒販

TEL.097-556-1001

大分県大分市今津留1丁目17-3

舞鶴酒販

検索

舞鶴酒販はTRINITAを応援しています!!

