

# 舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店

居酒屋 楽味



運ばれてきた瞬間に炭の香りが広がる「カニ味噌の鉄板焼き」735円。濃厚でパンチのある味わいは、酒の肴に最高の一皿。



「老若男女問わず、来てくれる方々に楽しんでもらえる料理を提供したい」と店主の高橋誠司さんと舞鶴酒販の木村光徳さん。



ふんわりと仕上げただだしまき玉子に赤味噌と白味噌の合わせ味噌をトッピングした「だしまき玉子の味噌田楽」562円。

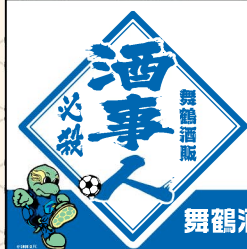
飲んで食べて楽しい時間  
居酒屋メニューが大充実

4月にオープン5周年を迎えた『居酒屋 楽味』は、仕事帰りのサラリーマンやファミリーなどが来店する、地域に根ざした店。串、鉄板料理、刺身、熊本直送の馬刺しなど豊富なメニューが揃うが、最初の一杯のお供には、お客さんの約8割が注文するという大写真の「鶏のコロコロ岩塩焼き」843円を。歯ごたえのある鹿児島県産鶏の親鶏をまろやかな岩塩で味付けした、シンプルながらクセになる一品。また、豆板醤のピリツとした辛さがやみつきになる「生ピーマンの辛肉みそ」519円も、酒が進む人気メニュー。

他、お得に楽しむなら120分飲み放題付きコース3240円（全10品・4名）受付※前日までに要予約を。店内はテーブル席や個室の掘りごたつ席も完備している。

## 居酒屋 楽味

〒大分市高城本町5-6  
☎097-558-0553  
営業 17:00～深夜0:00  
(ラストオーダー23:00)  
☑火曜  
☑4台



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!!



ONE RUGBY ONE OITA

舞鶴酒販は大分のラグビーを応援します!!