

# 酒 が進む店

舞鶴酒販 PRESENTS



居酒屋 いちばんぼし



「おかませ串揚げ盛り合わせ」(7本)770円。二度漬け禁止のソースが決め手。串揚げは1本110円〜とリーズナブル。



京都出身で気さくな人柄が魅力的な大将の佐藤良さん(右)と、舞鶴酒販の藤川健治さん。



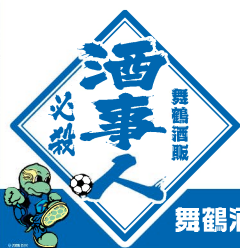
「これがお好み焼き?」と、見た目にも味にも驚く「一番星スペシャル」1320円。ビールのお供にぴったりの一品!

手作りの味わいにこだわる  
常連になりたい大衆居酒屋

平成初期に喫茶店からスタートし、居酒屋へリニューアルして5年目となる『いちばんぼし』。豊富なメニューの中でも、ぜひ味わって欲しいのがお好み焼きのイメージを覆す「一番星スペシャル」。薄い生地の中には京都から取り寄せる秘密の隠し味など、こだわりの具材が重層的な深みを与え、関西では定番のどろソースをかければ濃厚なうま味とコク、後からくるピリリとした辛みに思わずビールが進んでしまう。大写真の「ホルモン鉄板焼」935円は、秘伝のタレと脂の旨さがクセになる一品。ランチでお得に味わえるスパイシーな特製カレーライスは、締めめに注文する人が多いのだとか。「おいしく食べてもらいたい」と、大将が手間暇かけた味と、夫婦で切り盛りするアットホームな雰囲気、何度でも通いたくなる店だ。

居酒屋 いちばんぼし

- 〒大分市都町1-3-9
- ☎070-1307-7778(予約専用)
- ☎097-532-1646
- 🕒11:00~14:00/17:00~22:00
- 🗺️土曜の昼、日曜
- 📺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

舞鶴酒販はTRINTAを応援しています!!

40th

おかげさまで創業40周年  
これからも、大分を元気にする応援団



<PR>