

酒 舞鶴酒販 PRESENTS が進む店



関あじ関さばの郷 佐賀関食堂



エビ・地ダコ・とり天など、県産食材の天ぷらを豪快に盛り付けた名物「別府天井」1200円。甘辛いタレが食欲をそそる。



素材の良さを生かす料理を考案する店長の工藤さん(左)とスタッフの中嶋新太郎さん(右)と、舞鶴酒販の安部篤さん(中)。



魚が隠れるほどのたっぷり野菜とごまが香るりゅうきゅうをドレッシングで味わう、新感覚の「りゅうきゅう丼」1100円。ヘルシーで女性に好評。

関あじ関さばの郷 佐賀関食堂

〒別府市北浜2-9-1トキハ別府店
B1F湯けむり横丁(フードホール)
☎0977-23-1111(トキハ別府店)
📄ホームページより確認を
www.tokiwa-dept.co.jp/beppu/
📍トキハ別府店に準ずる
📄トキハ別府店P利用
📄カード使用/不可

佐賀関漁港から毎朝直送 新鮮な魚を手軽に味わう
フードホールという気取らない 場所から味わえる、毎朝佐賀関から直送される「関モノ」を使った料理の数々。「水が冷たくて水質の良い豊後水道」とれる魚は臭みがない。一度食べたら他の魚に戻れません」と、総料理長兼店長の工藤淳さんが自信を持ってすすめる中でも、その鮮度をしっかり感じられる「関の海鮮箱」1200円(写真大/みそ汁・漬物付き)は人気ナンバーワン。蓋を開けると、ご飯の上は旬の魚介や野菜で鮮やかに彩られ、その様はまるで食材の宝宝箱のよう。関あじやサザエに加え季節の魚が入るが、この日はブリ・鯛・イサキと「関の5魚種」と称される魚が盛り込まれていた。旨みや歯ごたえをしっかりと味わいながら、幸せに浸れる豪華な海鮮丼。他にも刺し身やフライなど、関の魅力がさまざまなかたちで堪能できる。



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

