

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



旬鮮ダイニング
八心 -HASSHIN-



若草公園を見下ろす2階にあり、夜は窓からの景色が酒席に華を添える。ゆったりくつろげる掘りごたつ席も完備。



料理人歴20年以上。和食を中心に多くの飲食店で経験を積んだ料理長の中尾さん(左)と、舞鶴酒販の石井主任(右)。



北海道産ウニを使い、趣向を凝らした一品も豊富。「うにく寿司」1貫480円と「車えびのウニのせ焼き」980円。

旬鮮ダイニング

八心 -HASSHIN-

〒大分市中央町3-2-29首藤ビル2F

☎ 097-574-9758

営業 17:00～深夜0:00
(ラストオーダー23:00)

休日曜、祝日

※月曜が祝日の場合は日曜営業、翌月曜休み

☎ なし

<https://hasshin.owst.jp/>
カード使用/可

刺身、炙り、創作料理で、全国各地の旬魚を味わう。

新鮮でおいしい魚を堪能するから、今年3月にオープンした「旬鮮ダイニング八心」へ。「いいものを安く提供したい」と料理長・中尾和之さんが話すとおり、全国各地から仕入れた天然モノの「今一番おいしい魚」を、財布にやさしい価格でさまざまな味わえる。まず外せないのは「八心特選盛り合わせ」(写真大)。この鮮度とボリュームで1人前1280円弱と、魚に関しては舌の肥えた大分県民も納得の太腹メニュー。また、ウニ料理も自慢で、北海道産ウニを黒毛和牛とあわせた「うにく寿司」や、車えびとの贅沢なかけ合わせの「車えびのウニのせ焼き」など、味はもちろん見た目も華やかな料理で楽しませてくれる。

日本酒の種類も豊富で、「十四代」「而今」「花陽浴」といった希少酒もそろそろ。大人数で賑やかに過ごすのもいいが、大切な人との特別なひとときにも訪れたい店だ。



飲食店様の新規開業を
無料サポートしています。

舞鶴酒販はTRINITA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

舞鶴酒販

TEL.097-556-1001

大分県大分市今津留1丁目14-8

舞鶴酒販

検索

