

# 舞鶴酒販 PRESENTS

# 酒が進む店

魚菜  
和さび



低温で1時間半ほど時間をかけて調理するおおいた和牛の「肉寿司」1貫495円。肉は人肌程に温めた状態で提供するこだわり。



全国各地から、その時期一番おいしい旬の食材を使った料理を提供してくれる店主の東さん(左)と、舞鶴酒販の荻本さん(右)。



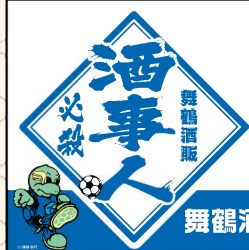
熊本直送の「馬刺し」特上赤身1870円、レバ刺し2200円ほか、事前予約があれば写真のお得な盛り合わせもオーダー可能。

## 魚菜 和さび

〒大分市都町3-6-35  
☎097-513-2101  
🕒17:30～深夜0:00  
📅日曜、祝日  
※月曜が祝日の場合は日曜営業、翌月曜休み  
※12/31～1/4は休み  
📱なし  
<https://www.facebook.com/shun1wasabi/>  
カード使用/可

趣向を凝らした斬新鍋で  
おおいた和牛のおいしさを

令和のはじまりと同時にオープンして1年7ヵ月。大阪や京都で修行を積んだ店主の東征志郎さんが、和の料理人ならではの技術に新しい視点を取り入れて、さまざまな楽しみ方で提供してくれるのが「和さび」だ。中でも自信作の「黒毛和牛トマトすき焼き」1人前4400円(写真大・2日前までの要予約)は、甘辛い味付けの割り下に、トマトの酸味が重なりさっぱりとしただけける。肉は、おおいた豊後牛の中でもさらに厳しい衛生管理で育てられたA4等級以上のブランド牛「おおいた和牛」を使っており、そのやわらかさとなめらかな舌触りはやはり別格！肉の脂でさらに旨みが凝縮された割り下でのうどん(または卵とじ丼)でシメまで存分に味わい尽くせる。店内は座敷やテーブルの個室も完備しているので、1年のはじまりに、ゆつたりと大人のひとときを堪能してみてください。



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14-8

舞鶴酒販

検索

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

