

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店

個室焼肉 蔵や



ほとんどの人がオーダーするという、「ホルモン」に並んで人気の「上タン塩葱塩ダレ付」1188円。



「少人数でも気兼ねなくご利用ください」とスタッフの奈須ひとみさんと、舞鶴酒販の廣田課長。



「馬レバー刺し」1628円をはじめとした豊富な馬刺しメニューや、和牛のたたき、くら刺しといった珍しい刺身も人気。

安心の完全個室焼き肉で
おおいた和牛をいっとこどり

1階・2階の全テーブルが完全個室で区切られ、気兼ねなく焼き肉が楽しめる『蔵や』。昨年5月のオープン以来、肉通の舌を唸らせてきたのは、料理長が厳選して仕入れるおおいた和牛を使った料理の数々。オーソドックスな焼き肉もいいが、鍋やすき焼きも人気で、3月から登場する「昔懐かしの牛鍋」1人前3278円(注文は2人前)(写真大)は、お肉はもちろん野菜もたっぷり摂れる新メニューだ。細やかに霜が入った一枚肉を、特製の割り下にしぼしぼし預け、よきタイミングで、こちらも自慢の黄身の味が濃い平飼鶏の生卵にさっと潜らせていただく。お供にはやはりビールが相性抜群！人気メニューそろい踏みコースも3300円〜6050円で用意されており、飲み放題も+1650円。大切な人と安心して美味しい焼き肉を食べたい、そんな時に利用したいお店。

個室焼肉 蔵や

〒大分市都町3-4-8
☎097-532-1717
🕒17:30～深夜0:00
(ラストオーダー23:00)
📄日曜
📄なし
📄カード使用/可

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



KIRIN

大分県産 ビール用大麦

※100%契約栽培！

※2020年JA全農おおいた調べ

ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。キリンビール株式会社