

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



炭焼キッチン
igokochi



「食事からデザートまで一軒で楽しめるように」と誕生した、理沙さんが作る「NYチーズケーキ」と「ガトーショコラ」各440円。



「地域密着店として、地元の人たちに愛される店にしたい」と話す店長の坂井亨さんと、酒のチャップリン挟間店の芦刈店長代理。

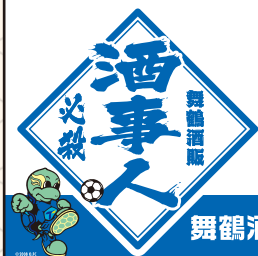


チキン南蛮、鶏もも肉の唐揚げ、手羽先の唐揚げから2種を選ぶ「プチオードブル」1080円は、当日予約でもOK。

炭焼キッチン igokochi

〒大分市上宗方南2-1-49 OAビル1F
☎ 070-4207-5504
🕒 11:30~14:00(ラストオーダー13:45) /
17:00~23:00(ラストオーダー22:30)
日曜、祝日17:00~23:00(ラストオーダー22:30)
🔥 火曜
📺 6台
https://www.instagram.com/sumiyaki_kitchen.igokochi/
カード使用 / 不可

やさしい空気に包まれる
「居心地」のいい店で乾杯
高級感漂う店構えだが、二歩店内に入るとふっと肩の力が抜けるようなアットホームな空間。昨年6月のオープン以来、地元客を中心に人気の「igokochi」は、住宅会社『住研』が手がけた飲食店の1号店。「色んなジャンルの店を経験して、鶏料理がどの世代にも愛されると思ったんです」と店を任されている店長の坂井亨さん。看板メニュー「ももの炙り焼き」825円(写真大)は、九州産若鶏を強火で一気に焼き上げる一品で、ジュシーでやわらかい鶏肉に備長炭の香りが重なり、くせになるおいしさ。他にも串焼きやたたきなどの鶏をメインとした料理が充実。また、奥さまの理沙さんが作るケーキを目当てに訪れる客も多く、飲み会のシメのみならず、「チキン南蛮」「唐揚げ」「親子丼」などランチ(550円)と併せて注文できる「デザート・ドリンクセット」+495円でも人気。



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

