

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



みかくと木もれ陽



あえて浅漬けであっさり仕上げた「りゅうきゅう」680円には季節の魚を使う。この日はアジ、カンパチ、タイ。



素敵な笑顔で迎えてくれるマネージャーの山崎さん(右)と、酒のチャップリン白杵店の田中営業主任(左)。



しっとりとしたマッシュポテトと大葉をエビで包み、しっぽをうさぎの耳に見立てた人気の一品「エビのうさぎ揚げ」580円。

築100年を超える古民家で
笑顔になれるひとときを

創業22年目。幅広い世代に親しまれている『みかくと木もれ陽』があるのは、白杵市を代表する観光スポット「二王座歴史の道」の近く。城下町の風情漂う通りから路地を入ると、3階建ての木造建築が見えてくる。100年以上前に建てられた古民家の1階を活用した和食処では、お昼はボリューム満点のランチ、夜は「梅と大葉のアジフライ」(写真大・680円)ほか、お酒が進む一品料理の数々を堪能できる。「手作りならではの味を楽しんでほしいです」と、マネージャーの山崎八千代さん。魚や野菜といった食材はできるだけ地元産にこだわっていて、白杵のおいしいものを再発見できる場所でもある。

「ひな御膳(ランチのみ・予約制)」は、2月の「うすき雛めぐり」の期間だけ提供されるお楽しみ。そのほかフグ料理(予約制)など白杵ならではの料理を囲みながら、祝席での利用もできる。

みかくと木もれ陽

〒白杵市白杵238-2
☎0972-62-3018
🕒11:30~14:00、
17:00~22:00
(ラストオーダー21:30)
🚫不定
📄なし カード使用/可
<https://www.instagram.com/mikakutokomorebi/>

倉庫だけど、いいのあります。



舞鶴倉庫店

TEL.097-552-6648

〒870-0938 大分県大分市今津留1丁目14-8 1F

営業日時 木・金・土
13:30~17:30
店休日 月・火・水・日・祝日



酒のチャップリン

地域密着型のお酒屋さんを目指し、大分県下に3店舗を展開中!



大在店 TEL.097-592-5140 白杵店 TEL.0972-63-0259 三重店 TEL.0974-22-7722

舞鶴酒販グループはTRINITAを応援しています!!