

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店

焼肉永楽園 大在店



牛一頭から数キロしかとれない希少部位「トモサンカク」1人前1200円は、旨みと食へ応え抜群の人気メニュー。



大笑(大将)の飯塚さん(右)と、酒のチャップリン大在店店長代理の芦刈さん(左)。大在店の他、高田店も営業している。



たっぷりのネギと一緒に味わえる「ネギタン」1人前1600円(写真は2人前)。さっぱりとした味わいで、ビールが進む一品。

客の胃袋をつかみ続ける
鮮度抜群の厳選肉

大分市小池原にオープンしたのが41年前。その後、大在へと場所を移して今年29年目を迎えた『焼肉永楽園』には、地元を中心に県内外からも常連客が集まるといいます。テーブルと小上がり席を備えた店内は、どこかなつかしさを感ずる落ち着いた雰囲気、旨い肉を囲みながら酒が進むにぎやかな店だ。

「こだわりは鮮度です」と店主の飯塚則夫さん。牛を二頭買いし、ていねいな下処理を施して、全て手切りで仕上げることで肉本来のおいしさを引き上げる。牛肉は、さっぱりとした脂が食べやすい大分県産の新ブランド「豊後・米上牛」を中心に取り揃えていて、トモサンカク、ミスジ、カイノミなどの希少部位が味わえるのも、一頭買いをしているからこそ。部位によって自家製の3種のたれ(塩・レモン・和風)とあわせて味わえるのもうれしい。

焼肉永楽園 大在店

〒大分市志村1-2-22
☎097-522-2883
🕒17:00~22:00
🗓️月曜 ※祝日の場合は営業、翌日休み
📺10台
🗳️カード使用/不可



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 臼杵店 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!!





おいしいとこだけ搾り、特別なビールです。 大分が一番

一番搾り

ストップ! 20歳未満飲酒。 キリンビール株式会社大分支店