

誰にも教えたくないお店

ちゃんこ定食 1,200円(ごはん付き)

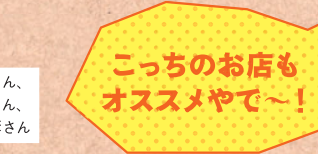
付け合わせの柚子胡椒は爽やかな香りにピリッと効いた辛味が魅力。



頂き物のピリケンさんはお店に活気とお客を呼んでくれる神様。



座敷スペースはゆったりくつろげるよう広くとってある。



こっちのお店もオススメやで〜!



料理長の安田さんは店主 藤原さんのいとこ。

元鮮魚店が提供する絶品ちゃんこ

大和高田市 うなぎ料理・なべ料理専門 松田

JR高田駅近くにある、うなぎ料理専門店『松田』。戦前から続く鮮魚店を4代目である現店主が飲食店としてオープン。ここで密かに人気を博しているのは、なんと「ちゃんこ定食」。秘伝の鶏ガラスープはコクがあり、まるやか。さらに周りの意見を聞きながら試行錯誤して作り上げたつみれは味がよく染み込みツウをも唸るおいしさ。

大和高田市本郷町2-36
☎0745-22-4177
11:30~14:00 (LO)、
17:00~22:00 (LO)
水曜休
※お盆休み 通常営業
テーブル12席、カウンター8席、
2F座敷~20席(予約必須)
P3台

地元民のコメント

ちゃんこ鍋がおいしい!(広陵町・20代・女性)
うなぎもうまいが塩ちゃんこ絶品です!(大和高田市・30代・男性)
地元の愛され店と言えますココ!また行きたいって思える。(大和高田市・50代・男性)

コーヒーをサービスで提供しています!

左:店主 藤原 照雄さん、
中:奥様 藤原 富美さん、
右:料理長 安田 正彦さん

新編集長 ゆりやんレトリバァ 自ら突撃取材!!

新編集長自ら取材に向くのは近鉄大和八木駅にある『美食酒房 如意』。うまい魚料理が食べられるということもあって気合い十分!

奈良にうまいもんなしーなんて言わせまへん!
いつぱい食べて飲んで調子のつちやあって♡



高架下にある居酒屋。店内も昔ながらだがメニューを見れば品数の多さに期待を抱く。



アコウの煮付け 1,650円

瀬戸内を代表する高級魚。うま味が凝縮し食べ応えのある一品。



ふむふむ

爽やかな味と酸味、そして後から鼻に抜けてくる大人の味、うまい!

しっかり編集長としての務めを果たすゆりやん。

篠峯 720円

絶品な御所の銘酒。甘くてフレーティーな味わいが特徴。



地元民のコメント

大和八木界ではおそらくNo.1!何回でも通いたくなる!(奈良市・30代・男性)
仕事帰りに行くには最適!駅近だから便利!魚がめちゃくちゃうまい!(橿原市・40代・女性)
お刺身の豪華さにも驚きます!(大和高田市・20代・男性)



店主 吉野 元康さん

「奈良の中央卸売市場、大阪の東部・本場市場、和歌山の中央卸売市場と4市場から魚を仕入れているから、その日の一番いい魚を最安値で提供できるのがウリだ」と店主 吉野さんは言う。



美食三点盛(生ウニ、活ハモ、ホタンエビ) 2,400円
ハイレベルな三点盛。身のうまさを最大限に感じられる。

橿原市 美食酒房 如意

「高級料亭と同じクオリティの魚を半値で食べられる」と評判の居酒屋『美食酒房 如意』。それがあからか平日・休日問わず常に満員御礼状態。特に人気なのは「美食三点盛」。その日によって提供する刺身の種類も変わるため、いつ行っても楽しめるのが嬉しい。そして何より、日本酒によく合う!活気にあふれた繁盛店に歓喜せよ。

橿原市内膳町5-1-16
☎0744-23-6353
16:00~23:00 (LO)
水曜、第3火曜休
※お盆休み8/15(火)~8/20(日)
テーブル12席、カウンター12席
P無(近隣に有料P有)