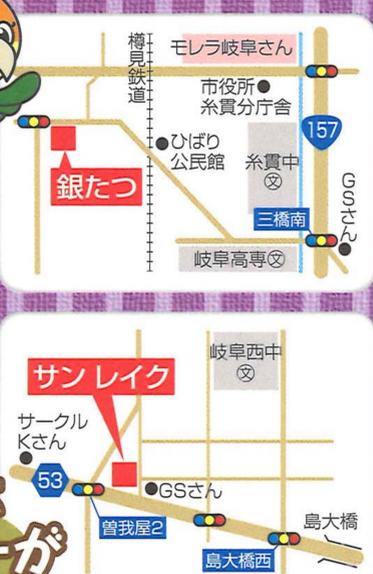


Vol.13 発見!! Discover 本巢 プロジェクト



寒い季節には
あったかメニューが
サイコー!!

マっちりコースは
さばくのり少々
お時間がかかるため
予約をオススメ
しているよ



冬場は約300尾ものフグを捌くという凄腕の大将オススメの“マっちりコース”。コースメニューは、小鉢から始まりフグ皮、てっさ、焼きフグ、フグのから揚げ、マっちり鍋、ぞうすいど、フグを贅沢に使ったコース。マっちり鍋は捌かれた切り身がピクピク動くほど新鮮。人数やご予算に応じてさまざまなフグを使ったコースが用意されている。

6種類の旬の魚による
豪華な盛り合わせ
(2,400円)。

これからの季節、忘新年会にぴったり
海鮮居酒屋
マっちり
銀たつ

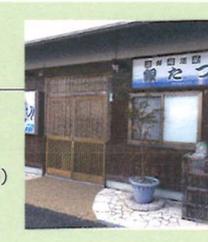
早野にある海鮮居酒屋 銀たつで、フグを贅沢に味わえるマっちりコースを頂いてきたよ。全7品のこのフルコースは、漬けマグロとアボカドの小鉢に続いてゴリゴリとした歯ごたえのフグ皮からスタート。続いてフグの刺身。「マっちり」って言うんだけど、器が透けるくらい薄く切っているの、見た目も華やかで、身はしっかりした食べごたえがあるの。それから、フグのから揚げ、焼きフグは身がふつらで、甘みを感じられるよ。

メインのマっちり鍋は、ぶつ切りされた切り身がピクピク動くほど新鮮で、思わず「見て見て! すごい!」って騒いじゃった。必ず生きたフグを生簀から上げてきて、新鮮なうちに提供しているからできることだよ。しめの雑炊はフグの出汁がよく出ていながら、あつさりとした味。最後まで大満足だったよ。

他にもさんま、かんぱち、かつおのたたき、サーモン、しめサバ、たらの6種が豪華に盛り付けされた刺し盛りや、オープン当初と変わらない大将のオリジナルの野菜ギョーザも頂いたんだよ。サクサクの衣に肉厚な野菜がとつてもおいしい野菜の餃子をぜひお試しあれ!!

忘年会・新年会などの宴会が増えてくるこれからの季節。みなさんも旬のマっちりコースで乾杯なんじゃないか?

海鮮居酒屋
銀たつ
〒501-0419 本巢市早野36
定休日 木曜日
営業時間 17:00~24:00
(オーダーストップ23:00)
☎058-323-3693



ランチはアツアツの鉄板を使ったメニュー。ドリンクとセットで600円。



モーニングはパンとゆでたまごがついて、なんと300円。



サイフォン方式は加圧でお湯を上げ、冷却し減圧すると濾しながら下に落ちていく。香りや風味を逃さずとろとろ淹れることができる。

昔ながらのサイフォン式コーヒー
モーニング
ランチ
サンレイク



カフェレスト
サンレイク
〒501-0101 岐阜市曾我屋649-1
定休日 日曜日
営業時間 モーニング 7:00~
ランチ 11:30~
どちらも なくなり次第終了

太陽の看板が目印の喫茶店サンレイク。今ではドリップが主流な中、お店を始めて38年、ずっと変わらずサイフォン式でコーヒーを淹れ続けているの。蒸気圧の加圧を利用して、淹れ続けることができるんだ。カウンターの前に淹れているから見せてもらうと、待っている時間も楽しくなっちゃうよ。

朝7時からのモーニングは近所の方で賑わっていて、みんな楽しそうな時間を過ごしていたよ。パンとゆで卵が付いたモーニングは300円で、とってもお財布に優しいね。

ランチは鉄板を使ったメニューになっていて、ドリンクとセットで600円なんだ。こちらもとってもお値打ち。鉄板ナポリタンはケチャップと溶き卵がよく絡んでいて昔懐かしいレトロな一品。ミートソーススパも、たっぷりのミートソースがのっけていて食べごたえバツリだよ。アツアツな鉄板の上だから冷めにくく、最後までおいしく食べられるんだ。食後のコーヒーも淹れたてでとってもおいしい一杯だったよ。

サンレイクさんは家族みんなで営業していて、常連さんとの楽しそうな雰囲気や、お客さん同士が仲良く会話している姿は、なんだか温かい気持ちになるよ。家庭的な雰囲気でお客さんのお店づくりを時間をどうぞ。

山と川、自然豊かな本巢のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取店
HAYANO
タイヤショップ早野

もとす本店
岐阜県本巢市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678
年内無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付19:00まで)
www.t-hayano.com
タイヤは早野 検索