face to face

「人と人との繋がり」を頼りに、お店をご紹介♪

『家喜家喜』のビリケンです。

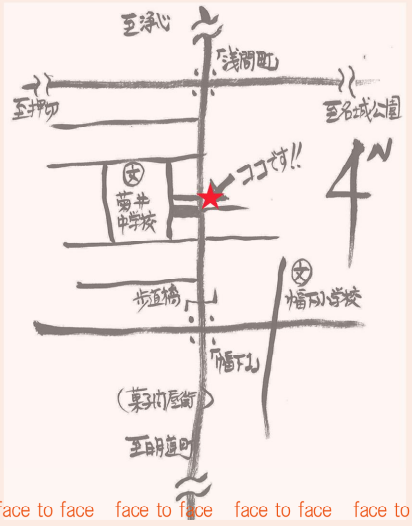
『旬菜処　安楽』の岩田です。

旬菜処　安楽

先月の『家喜家喜』の安井さんのご紹介頂いたのは、同じく浅間町にある、昭和21年創業の老舗日本料理店『旬菜処　安楽』さんです。
ご主人の岩田さんは2代目で、現在は3代目とご一緒に調理場で腕をふるっていらっしゃいます。こちらでは全ての料理を仕込からされていますので、ここでしか食べられないお味ばかりです！季節に応じたお食事を頂けるのですが、今の時期オススメなのは夏バテ防止にぴったりの天然のスッポン料理。冬のイメージがあるかもしれませんが、産卵期の今が一番美味しいそうです。
また、ハモのおさしみも召し上がれます。通常ハモと言えば湯引きが一般的ですが、おさしみにすることにより本来の味が堪能できるとのこと。
その他、定食や平日の日替わりランチなどメニューは豊富です。
さて、今回は夏といえば！の“ひつまぶし”を味わって参りました♪タレをつけて焼き上げた関西風のうなぎは、中身はふんわり、外はパリッと香ばしく、名古屋人にはもちろんのこと、万人に愛される食感とお味で大変美味しいです！最初はそのまま、次は薬味を乗せたり、お茶漬けにしたり…名古屋を代表する名物はやはり最高です^^
そして、肝のお吸い物の上品な出汁の香りが更に食欲をそそります。店舗自体は6年前に改装されたそうで、とても居心地の良い店内です。1階はテーブル席やカウンター、2階はテーブル席のお座敷があり大広間としても使用できるため、年配の方でも足を気にすることなくお食事ができ、法事や宴会などの食事会にぴったりの空間です。
旬の食材を活かしたお食事を楽しめる安楽さんで、美味しい料理の数々をぜひご賞味あれ。

旬菜処　安楽

●住所 名古屋市西区新道1丁目5-3
●交通 地下鉄鶴舞線「浅間町」駅
　③番より南に徒歩3分
●駐車場 店舗横7台
●TEL　052-571-0475
●営業時間　昼　11:30-14:00
　夜　平日　17:00-22:00(LO　21:00)
　　日・祝　17:00-21:00(LO 20:30)
●定休日　水曜日
●HP　http://www.unagi-anraku.net/



*ご参考までに…
ひつまぶし(中)　2,200円　(※肝吸い　250円)
すっぽんコース　5,250円～　/　会席料理　4,200円～
定食　1,260円～　/　日替わりランチ　800円(土・日・祝除く)
おつまみ類　315円～　/　生ビール(中)　580円

もくじ

◆みんなでつくる「R」の広場　1
◆どうなってるの？住宅ローン　3
◆え？商談中？一覧表　5
◆price down↓価格変更情報　6
◆物件情報『売地』　7
◆物件情報『売家』　12
◆プロの目掲示版「ここに注目！」　13
◆物件情報『売マンション』　16
◆物件情報『事業用物件』　18
◆物件情報『オーナーチェンジ』　20
◆FP相談の申込はこちらから…　21
◆物件資料をお送りいたします　22
◆「不動産を売りたい」とお考えのお客様へ　23
◆売却の流れ　24
◆お役立ち！路線図　25
◆デニズキ・でにまにあ　26
◆マイページのご案内　27