



ロースかつ(松)  
170g  
2,090円

### 創業50年 食材にこだわる名店

ミシュランガイドに掲載され、食品衛生において厚生労働大臣表彰を受けた名店。食材に徹底的にこだわり、とんかつはジュースで、サクサクした衣の食感を楽しめる。特別な日やおもてなしの場にも最適。

**とんかつ武信** な-4 P  
☎044-976-0477 ㊦ 相生田4-12-5  
㊧ 平日11:00~15:00・17:00~20:30、土日祝11:00~20:30 ㊨ 水・木(祝日は営業)



上にぎり 2750円  
たっぷりまぐろすし将巻き 1,782円  
※催事での美演販売商品 出前・持ち帰り可

### 長年愛される 匠の味

江戸前寿司割烹を始めて30余年。厳選したマグロと良質な地魚にこだわり、虎ふぐなどの珍しい魚も得意とする。旬の割烹料理、季節・行事ごとのメニュー、懐石膳・コース料理のほか、手頃なランチも提供。幅広いシーンで利用を。



**寿司割烹 すし将** な-2 P ㊨ ㊩  
☎044-945-8144 ㊦ 中野島6-29-1  
㊧ 11:30~14:00、17:00~22:00 (L.O.21:30) ㊨ 月



プロ厳選うまい肉 5点盛り(たん・カルビ・はらみ・岩中豚・セセリ) 1,078円  
お好み焼きミックス玉 (豚・いか・えび入り) 1,078円  
ハイボール・ソーワ メガジョッキ 550円



お造り五種盛 2,850円  
ヒレカツ 1,050円

### 旬の和割烹で 季節を食す

木の温もりを感じる落ち着いた空間で、新鮮な旬の食材を使った和割烹を堪能。毎月替わる季節の旬のコースと地酒が楽しめる。コースで人気の「季節の土鍋ご飯」が、前々日迄の相談で特別に一品料理として味わえるのもうれしい。

**旬肴 茂** な-1 P  
☎044-944-3904 ㊦ 館6-5-10  
㊧ 17:00~22:00(L.O.21:00) ㊨ 水



肉汁うどん 中 820円  
麦とろご飯 350円  
盛り放題 揚げ物&半熟たまご 350円

注文時に本誌提示で **ウーロン茶 1杯サービス**

### 食べやすい2種類の武蔵野うどん

太くてコンのある「武蔵野うどん」を食べやすくアレンジした自家製麺2種を、打ちたて茹でたてで提供。それぞれの小麦の香りの違いや味、食感が楽しめる。麦とろご飯と盛り放題の揚げ物&半熟たまごも人気。

**肉汁うどん 麦とろ 柳** も-3 ㊨  
☎044-281-0301 ㊦ 登戸2091-1-1F  
㊧ 11:00~20:30 ㊨ 年末年始



### リーズナブルな 鉄板焼居酒屋

プロが厳選した高級黒毛和牛を、お得な価格で味わえる鉄板焼専門店。眺めの良い店内で、目の前で焼きながら楽しむ前菜やお好み焼きや鉄板焼肉はボリューム満点。事前に電話で予約をすとスムーズ。イベントやパーティーなど、大人数の席や貸切にも対応。

**鉄板焼き REVEL** も-3 ㊨  
☎044-874-0575 ㊦ 登戸2085-1-5F  
㊧ 17:00~23:30(L.O.22:30) ㊨ 不定休 ※Instagram(右記QR)参照



オモウマグロ重 1,000円  
※物価高騰のため 価格改定の可能性有



海老と 煮物野菜の天ぷら定食 1,200円  
茄子の揚げたし 350円  
チーズハムカツ 1枚350円

注文時に本誌提示で **食後にアイスコーヒー 1杯サービス**

### ほっこり温かい、町のごはん屋さん

ご近所さんが気軽にふらりと立ち寄れる、地元で愛されるごはん屋さん。惣菜・汁物・漬物が付く定食が人気。お得なコンビ定食は、メインを2種選べて同じ価格。少なめのハーフ定食に好きな一品料理を組み合わせるなど、アレンジも楽しめる。

**台所ふね** な-3 ㊨ ㊩  
☎044-381-6222 ㊦ 生田7-10-9-1F  
㊧ 17:30~21:30(L.O.21:00) ※木の みんチ有(12:00~14:00) ㊨ 日・月



天ざる 1,980円  
日本酒 おまかせ・お好み 715円~ (約100円超)

### 全国の銘酒を蕎麦・酒肴とたしなむ

日本各地から厳選した希少な日本酒を味わえる隠れ家酒房。銘酒との出会いを楽しみながら、こだわりの酒肴を堪能。締めには打ちたての蕎麦焼肉はボリューム満点。事前に電話で予約をすとスムーズ。イベントやパーティーなど、大人数の席や貸切にも対応。

**蕎麦酒房 笙** な-3 ㊨ ㊩  
☎044-952-4756 ㊦ 生田6-6-5  
㊧ 17:00~23:00(L.O.22:30) ※日は22:30(L.O.22:00)迄 ㊨ 月、第2日 ※不定休



### 大迫力の人気デカ盛り海鮮重

見覚えもお腹も大満足! お重からあふれるほどの海鮮が、手頃な価格で贅沢にお腹いっぱい味わえる。鮭・ネギトロ計250gの「オモウマグロ重」ばかかわさき推しメン! デカ映え部門でグランプリを受賞。宿河原店のほか、生田店(西生田2-1-1)もあり、生田店にはテーブル席と豊富な一品海鮮料理もそろえる。

**海鮮重 御殿様** す-3  
☎044-572-0811 ㊦ 宿河原3-4-7-1F  
㊧ 11:00~15:00、17:00~22:00(ネタがなくなり次第終了) ㊨ 不定休 ※営業時間は変更の可能性有(Instagram参照)



焼き鳥・野菜串など 1本165~253円  
知覧鶏のたたき 770円  
馬刺し赤身 770円  
手羽餃子 2本508円

注文時に本誌提示で **誕生日の月人 ボトルキープ半額**

### お通しなしで気軽に寄れる焼き鳥専門店

炭焼きの伝統的な焼き鳥をしっかりと堪能できる店。大ぶりな焼き鳥は、丁寧な手仕事で均等に火が通り、身崩れなくジュースに焼き上がる。カウンター越しにダイナミックな調理風景を楽しみながら味わう、珍しい鳥刺身や家庭的な一品料理も充実。

**やきとり 山の家** な-3 ㊨  
☎044-900-8101 ㊦ 生田7-9-7 ㊧ 16:00~翌2:00 (フードL.O.1:15、ドリンクL.O.1:30) ※日のみ24:00迄 (フードL.O.23:15、ドリンクL.O.23:30) ㊨ 年末年始



お刺身3種盛 1,500円  
牛すじ大根 580円  
生すじ4サワー 580円

### 新鮮な魚と季節の逸品料理

やさしい灯りの下、檜の一枚板のカウンターや掘りごたつの座敷でゆっくりと寛げる。釣り好きの店主が釣った魚は鮮度抜群で、「酒場放浪記」で放映されたことも。季節を感じられるおいしい酒肴で大人のひとときを。

**季節料理すだち** な-3  
☎044-952-2014 ㊦ 西生田2-2-1  
㊧ 月・火・水・金・土 17:00~24:00 (L.O.23:00) ㊨ 日・木

