

# 創作料理と蕎麦を楽しむ 雰囲気抜群の居酒屋「いち。」

いち。



いち。(目黒区中根、加藤二郎代表取締役社長、03・3725・0816)は、東急東横線都立大学駅から徒歩1分。和の雰囲気が漂う店内は、駅近の立地から地元の人や仕事帰りの常連客で活気がある。

旬の鮮魚にこだわり、季節の食材を使った料理は自慢の地酒によく合う。全国から選りすぐりの地酒を約30種類、焼酎や日本酒も数多く揃えており、お酒好きなら一度は足を運びたい。メニューは「そば巻きコロッケ」や「自家製メンチカツ」など他では味わえない創作料理が楽しめる。

そんな地元に愛される人気店だが、常連客の間では「居酒屋なのか蕎麦屋なのか分からない」との声が上がる。その理由はおすすめの蕎麦にある。こだわりを持った蕎麦は、北海道産のポタン蕎麦粉を使い、毎日お店で打っているため、居酒屋でありながら本格的な味わい。メの蕎麦やうどんは定番であり、常連客は必ず注文する。特に、納豆・豆腐・タコわさ・めかぶ・

卵・大根おろしなどのトロトロ食感がおいしい「いち。蕎麦」は、看板メニューで大人気だ。

新型コロナウイルス感染防止対策にも万全を期す。カウンターのほか、広いテーブル席や掘りごたつもある。お子様連れにも人気。ランチは、定食やカレーなども楽しめるので、お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。ランチ・12時〜14時  
ディナー・17時〜22時(コロナのため時短営業中)貸し切り30名程度可能。

