

ちよつと寄りたい、町田の隠れ家的空間 本格もつ鍋、餃子、鶏料理 居心地のよい和風ダイニング居酒屋

三日月堂

小田急線町田駅東口より
徒歩3分、繁華街の裏路地
にある穴場店が、和風ダイ
ニング居酒屋三日月堂(町
田市原町田、戸田哲朗社長、
042・722・5150)で
ある。

「お客様に、真心こめてお
いしい料理、おいしいお酒を
提供し、居心地のいい時間を
すごしてもらおう」ことをコン
セプトにしている。

同店が絶対の自信を持っ
てお勧めするのが、何といっ
ても4種類(醤油・塩・白味
噌・赤辛味噌)の本格もつ鍋。豚の
ゲンコツ、背ガラ、鶏のモミジ、ガ
ラ、7種類以上の野菜を、根気よく
10時間煮込んだ濃厚豚骨スープで
つくる、絶品もつ鍋である。ぷりぷ
り柔らかい国産牛もつは、美容と
明日への元気につながる。

また、店名の由来にもなってい
る焼餃子も自慢の逸品。一つひと
つ手作りした3種類(特製・しそ・
チーズ)の味が楽しめる。女性にも
食べやすい一口サイズの一口焼餃
子はおつまみに最適だ。

各種鶏料理の中でも一番人気



本格もつ鍋、焼餃子、お勧めの料理が並ぶ

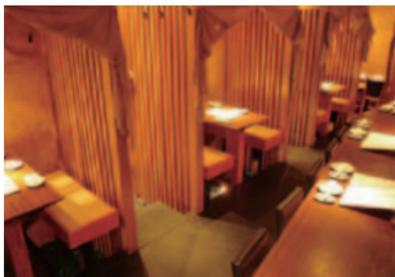
のとり天は、からつと揚げた鶏肉
を、もろみ醤油とだいたい酢を合
わせた自家製ポン酢で。九州のブ
ランド鶏を使った新鮮な鶏刺しも
お試しいただきたい。そして、霜
降りの赤身を使った馬刺しは、暑
い夏にも元気になれる絶品料理で
ある。

カウンター7席・お座敷12席・
テーブル35席あり、プライベート
感いっぱい個室タイプのお席も
人気だ。誕生日など大事な方の記
念日には、用途に合わせた同店だ
けの特別サービスで思い出づく

り!



これからの季節は馬刺して乗り切る!



居心地のよい隠れ家でくつろぎながら...

地域の皆様
がなんとなく
立ち寄ってし
まう店、みんな
が集う隠れ家
居酒屋三日月
堂にぜひご来
店を。