

京急新馬場駅から徒歩5分 旧東海道沿いの商店街で40年 愛されてきた鉄板焼きの名店

ミナミ



松山店主

「タン塩」(各900円)などの焼肉メニユー、「生イカ」(700円)や「明太子もち」(750円)などのもんじゃ焼きメニユー、「げそ」「ブタ」「桜エビ」(各700円)などのお好み焼きメニユーを提供しているほか、「豆腐」「山芋」「えのき」をはじめ、さまざまな鉄板焼きメニユーを揃えている。

江戸時代から続く歴史ある品川宿は東海道一番目の宿で、現在も当時と同じ道幅に商店街が続いている。旧東海道沿いで40年間にわたり、焼肉、もんじゃ焼、お好み焼きなどの鉄板焼きを営み、地元で愛されている名店がミナミ(品川区南品川、松山曜鋳店主、03・3450・0166)である。

長年、夫婦と娘の3人で切り盛りしている。平成26年4月に老朽化した店舗を建て替え、心機一転再スタートした。改装後に多くの常連客からいただいた「待っていたよ」との温かい声に、松山店主は「これからも昔ながらの味を守っていききたい」と気持ちを新たにしたい。

「上カルビ」(1,200円)や「ハラミ」



常連客に愛されてきた昔ながらのお好み焼き

連客を飽きさせない。お好み焼きやもんじゃ焼きにも数多くのトッピングがあり、注文時にはおすすめの組み合わせも教えてくれる。「生ビール(キリンラガー)」「(500円)や「レモンサワー」「トリスハイボール」(各350円)、ソフトドリンク各種(200円)と一緒に、お楽しみいただきたい。

旧東海道を訪れた際には、ぜひ立ち寄りください。