

魚が旨い!!酒が進む…

充実した二品料理と気さくな店主 たまプラーザ駅前の二軒居酒屋

弥太郎



平成30年1月にリニューアルオープンしたたまプラーザ本店

み野、溝口、鷺沼の合計4店舗を展開している。

同店一番の自慢は、鮮度抜群の魚料理の数々。店主自ら毎朝4時に市場に向き、自身の目で確かめながら魚を仕入れる。中でも新鮮な「刺身の盛り合わせ」は絶品! 「レンコンのはさみ揚げ」、「から揚げ」など魚料理以外のメニューも充実、どの料理もお勧めである。

お酒も、日本酒80種類以上、焼酎50種類以上と豊富に取揃えており、日本全国のお酒を楽しめる。メニューにはなくても店主に相談すれば、希望に叶うお酒を飲むことができるのも魅力の一つだ。

森下店主は「お店をやっているとたくさんの人との出会いがあり、そこから学ぶこともたくさんある。また、自分のつくった料理を食べると、笑顔になってくれるお客様を見ていると、とても嬉しい気持ちになる」とやりがい語る。

たまプラーザへお越しの際は、気さくな森下店主へ会いに、ぜひ同店にお立ち寄りください。

弥太郎(横浜市青葉区新石川、森下弘樹店主、045・911・8805)は、東急田園都市線たまプラーザ駅からすぐという好立地で営業している居酒屋である。「弥太郎」の店名は、三菱財閥の創業者である岩崎弥太郎氏のように、力強く常に忙しくありたいという想いから命名したそう。また、今年1月にたまプラーザ本店をリニューアルオープンした。モダンな造りながらどこか懐かしい雰囲気、ゆったりとお過ごしいただくことができる。他にも、あざ



酒が進む、同店自慢の「刺身の盛り合わせ」



森下弘樹店主(中)と従業員の方