

旬の海鮮や各地の食材をアレンジ 和食を超えた逸品の一品に 心温まる都会のオアシス

魚竹

西荻窪にオープンした『MAHORоба』のおすすりめ！



「鯛にゅめん」



「海鮮丼特上」

魚竹（渋谷区東、松井昇代表取締役、03・3406・1657、<http://www.ebisu-notake.com/>）が、魚屋として産声をあげてから80年。活魚料理の看板通り、厳選された旬の魚や良質な食材を使ったバラエティ豊富なメニューが大変好評である。

和食の域に留まらない季節感あふれる新メニューも、毎月のおすすりめとして登場する。価格以上のボリューム感も料理人の心意気を感じさせ、心温まる都会のオアシスをめざし、真心あふれる接客サービスでおお客様をお迎えしている。料理長やスタッフとの会話や磨き抜かれた職人技を堪能できるカウンター席や中庭のある離れ、小上がりなど、デート、接待、宴会といったシチュエーションで利用しやすい。

6月から、西荻窪に西日本発祥のにゅめんや日本各地の素麺、海鮮丼が自慢の『MAHORоба』をオープンした。メインは、鯛の出汁のスープが絶品の「鯛にゅめん」。一口飲めば、味わい豊かなスープが体に染み渡る。その他にも、「海鮮丼 特上」では新鮮な魚介類がこれでもかとふんだんに使われ、「ご当地素麺3種盛」は、お肉とゴマの付けダレやポン酢、トマトバジル風味のタレ、お好みでワイン塩や藻塩などの各地の塩でさまざまに素麺を堪能できる。

肉や野菜のメニューももちろん揃っているので、ソムリエのスタッフが提案する国産ワインや日本酒とぜひ一緒に。明るい雰囲気のお店は、女子会やデートだけでなく家族連れでもお気軽にご利用いただけます。貸切も可能となっている。