

# ボリューム満点でリーズナブル！ 洋食のテイクアウト&デリバリー専門店

キッチン  
男の台所



M's corporation (世田谷区桜)

宮田朋幸代表取締役、<https://www.m-s-co.jp/paimen/>は、「キッチン男の台所」をはじめ、都内でラーメン店を中心に飲食店を8店舗経営している。

今年5月、新型コロナウイルスの影響により、「キッチン男の台所」(小田急線経堂駅農大通り商店街、03・6413・0209)は、テイクアウト&デリバリー専門店としてリニューアルオープンした。デリバリーは経堂エリアのみ、デリバリー料金はかからず、1,000円以上の注文で配達可という。

当初はラーメン専門だった同社が、2018年3月、「学生からご年配の方まで懐かしい味をお腹一杯食べていただきたい」という想いから定食屋に事業を拡大。東京農業大学の学生やサラリーマン、商店街を利用する地

元の人で活気あふれる経堂エリアで、ランチタイムや夕食時は特に賑わう。そんな地元の皆様に愛される人気店も、コロナ禍での事業継続を模索し、テイクアウト&デリバリー専門店として生まれ変わった。2018年開店当時からのコンプトである「美味い、盛り最高。それでいてリーズナブル」は変わらず、「ワンコインメニュー」「男の海苔弁」もご用意。また、人気メニュー「スタミナ野郎丼」は生姜焼きに加えチキンカツもトッピング、ご飯は特盛380gという大ボリュームながら、810円と非常にリーズナブルだ。

ナポリタンやオムライスなど、レトロな定番メニューも取揃えている。経堂周辺にお越しの際は、ぜひ経堂駅徒歩6分の「キッチン男の台所」へお立ち寄りください。



ボリューム満点!「キッチン男の台所」の代名詞とも言える「スタミナ野郎丼」