

モダンな雰囲気の中に 高級感を演出



山菜料理 すくね茶屋

所在地 たつの市龍野町下霞城22
 代表者 大ヶ瀬 尚喜
 TEL 0791-63-0331
 定休日 毎月第三木曜日

新鮮な食材を最高の状態で召し上がっていただくために、お客様に注文をいただいているから調理するように徹底していますので、お昼時の忙しい時間帯では少しお待ちいただくこともあります。このこ

○こだわり・強みは？

山菜を豊富に使用しております。天婦羅、煮物と修業時代から培ってきた知識と包丁さばきで味だけではなく目でも楽しんでいただけるようにと心掛けています。

○お店の概要は？
 建物は玄関と定員四五名のお座敷は新築ですが、大正十三年に建築された醤油蔵を昭和六十一年に移築したものです。店内は醤油造りにちなんだ道具類を飾り付け、お土産物コーナーには、むかし荷物運搬に使われた「重力(大八車)」

○オススメのメニューは？

「揖保乃糸」の中で最上級ブランドの三神を使用した「冷やし三

を台として利用しています。旅の思い出になるよう醤油の町「龍野」を演出し、とてもゆったりとした時間が過ごせる空間となっております。

神」、また四季折々の味を楽しんでいただける「山菜会席」がオススメで、人気メニューでもあります。

三神の特徴はなんといっても〇・五五〇の細さにあります。高度な手延べの技術を持った数名の生産者が製造のため、量産されておりません。価格も一人前一二〇〇円と安くありませんが、繊細な食感の中にコシの強さが通好みで三神の魅力に取りつかれ毎回注文される方も少なくありません。

○今後の目標・抱負は？
 地元・龍野地域に根づいた経営をしていきたいと思っています。お客様の意見を聞き入れる機会を作り、一人でも多くの方に来店いただけるよう工夫していきたいです。

