

老若男女に愛されるお店を目指し、
海鮮を中心とした料理をご提供



海鮮酒房 りょう

所在地 たつの市龍野町富永456-1
代表 綾部 雄一
TEL 0791-63-4646

○現在までの沿革

平成四年十一月にオープンし、二三年目となります。良い食材を安く仕入れ、美味しい料理をお手軽価格で提供したいとの思いで店を始めました。その気持ちは今も変わらず持ち続け日々営業しています。

御津町出身ということもあって

創業当初から海鮮をメインとした

料理を提供しており、御津の前どの魚や、姫路の市場から直接仕入れている魚はどれもとても新鮮です。夏は「はも」、冬は「ふぐ」といったように、旬にこだわって毎日仕入れを行なっています。昨年二三周年を迎え、日頃ご愛顧のお客様になにか新しいことが

できないかと思ひ、商工会議所の

支援を受けて、小規模事業者持続化補助金制度を活用し、活け魚用の水槽を購入しました。これにより活け造りなどの新メニューを提供できるようになり、海鮮メニューがさらに充実したことで新たなお客様にも出会えるようになりました。

○おすすめ

昨年から始めた「マスターおまかせコース」は、水槽の活け魚を用いて、七品二、七〇〇円（税込）から承っています。その日の仕入れによって常にメニューは異なるので、何が出てくるかお楽しみいただけると思います。

そして、創業以来変わらない味を守り続けている「名物 鯖の松前寿司」もぜひ一度お召し上がりください。家でゆっくり食べていただけるようお持ち帰りも行なっています。店内で食べられると一、五〇円（税込）ですが、電話でのご注文でお持ち帰りをされるお客様に限り、九〇〇円（税込）にてご提供させていただきます。当

日でもご注文お待ちしております。

その他、刺身などの海鮮はもちろん、焼き鳥や寿司など一〇〇種類以上の豊富なメニューを揃えています。今が旬のふぐを使ったコースもありますので、ぜひご賞味ください。

○これからは

おかげさまで来年二五周年を迎えます。一つの区切りとしてまずは二五年を目標に、メニューの考案やお客様へのサービス等、日々新しいことに挑戦していきます。老若男女問わず愛されるお店にしていくので、これからも三〇年、三五年と、末永くよろしく願います。



この日のマスターおまかせコースは鯛の煮付け、刺身盛り合わせなどに加え、デザート付き！