

割烹松風

会員事業所

おじゃまします

問記



今回は、相談所の山田が三崎仲崎地区にある「割烹松風」におじゃまして、おかみさんの大森さんにお話しを伺いました。

―開業して何年ですか？

「昭和50年に開業して今年で37年目になります」。

―お客様はどういう方が多いですか？

「開業以来お越しいただいたいる地元の常連客の方が多いです。県外からお越しいただいたいる観光客の方でも、『松風を目当てに三崎まで来た！』とご来店いただくお客様も多いです。マスターとの会話を楽しみに来てくださる方も多くいらっしゃいます」

―オススメ・人気メニューは？

「焼き魚、煮魚、季節の煮物などを含め豪華7品の小鉢のおまかせ膳がオススメです。観光客の方には活魚を使ったお刺身の盛り合わせや海鮮丼も人気です。旬の食材を使ったお通しも好評です。常連客

の方には、鳥の唐揚げやエビフライも大人気でこれだけを注文されるお客様もいらっしゃいます」。

―最近は仕出しなども多いそうですね？

「ご予算に応じて、ご法事やお祝い膳などの仕出しや小宴会・コース料理もご用意しておりますので、ご相談下さい」。

―気さくなおかみさんとマスターが明るい笑顔で迎えてくれるアットホームなお店です。みなさんも是非一度「松風」のお料理を味わってみてはいかがでしょうか？

*三浦市三崎2-14-8

*TEL 046-882-5976

*営業時間 17時〜23時

*定休日 日曜日

ご予約の場合は、平日昼・日曜日也可

