

柳 烹割 浜海

おじゃまします

会員事業所

訪

問記

今回は、管理課水落が「海浜割烹 柳」におじゃまし、代表の田中さんにお話しを伺いました。

—創業何年になりますか?—
「先代が昭和27年に創業し、60余年になります」

—どのような料理を提供されていますか?—

「創業当初は、会席など日本料理のみを扱っていましたが、三崎の町おこしの観点から昭和60年頃よりまぐろ料理を取り入れています」

—お店の客層は?—

「若い方からご年配の方まで、幅広い世代の方にお越し頂いています。観光客のお客様が多く、最近では、インターネットのグルメサイトを見てお越しになるお客様も増えていきます」

—お店のこだわりは?—

「先代から変わらない手間をかけたおいしさにこだわっています。ネギ間汁一つをとつても、まぐろの切り落としか

らだしをとって、一から作っており、他のお店では味わえないオリジナルの味を提供するようにしています。お客様に提供するまでに何日もかけて仕込む料理も少なくありません」

—おすすめのメニューは?—
「全ての料理に自信がありますが、お手頃な『特上赤身まぐろ丼』や『地魚の天井』などが人気です。こちらも先代から受け継いだ当店自慢のタレを使用しています」

—会席料理からどんぶりに至るまで、ここでしか味わえない手間をかけた本格料理を味わってみては如何でしょうか

*三浦市三崎2-2-13

*TEL 046-881-3027

*営業時間 11時半~20時入店まで

*定休日 水曜日(祝祭日)
予約の場合は営業)

