

コースかつ膳(松)  
2,090円



創業50年 食材にこだわる名店

ミシュランガイドに掲載され、食品衛生において厚生労働大臣表彰を受けた名店。食材に徹底的にこだわり、とんかつはジューシーで、サクサクした衣の食感を楽しめる。特別な日やおもてなしの場にも最適。

**とんかつ武信** な-4 P

☎044-976-0477 住 南生田4-12-5  
 ㊟平日11:00~15:00・17:00~20:30、土・日・祝11:00~20:30 水・木(祝日は営業)



おとり五種盛  
2,850円  
ヒレカツ  
1,200円

旬の和割烹で季節を食す

木の温もり感じる落ち着いた空間で、新鮮な食材を使った和割烹を堪能。季節の旬のコースと地酒が楽しめる。コースで人気の「季節の土鍋ご飯」は、前々日迄の予約で一品料理に(2人前・3,000円〜)。※価格は季節の食材により異なる。

**旬肴茂** は-1 P

☎044-944-3904 住 菅6-5-10  
 ㊟17:00~22:00(L.O.21:00) 水



特大殻付き牡蠣  
1個 759円  
真たら白子ポン酢  
770円  
自家製あん肝ポン酢  
770円



希少な銘酒に出会える、豊富な日本酒銘柄

日本酒が希少なのもも含めて豊富にそろい、おいしい肴とともに味わえる。手の込んだ多彩なメニューはどれも本格的で、旬の魚を使った料理も多く、刺身が新鮮。広い店内にはゆったりと過ごせる半個室風の席のほか、カウンター席もある。

**銘酒庵 じんべい** な-1

☎044-944-7779 住 菅4-2-1-2F  
 ㊟17:00~24:00(L.O. 料理22:50、ドリンク23:20) 日・月



焼き鳥 手羽先(名古屋コーチン)  
1本 308円  
※おまかせコース 5本 1,188円  
特選釜飯(五目・カニ・イクラ) 1,925円

名古屋コーチンと炊きたて釜飯

純系名古屋コーチンを直送で仕入れているため、弾力のある歯ごたえと濃厚な旨味を堪能できる。種類豊富な釜飯は注文が入ってから炊かれ、出来たて熱々が味わえる。厳選の逸品料理に合わせて、こだわりの地酒や本格焼酎も共に楽しみたい。

**く味乃や** な-2 P

☎044-934-9308 住 中野島3-16-14  
 ㊟17:00~23:00(L.O. 料理22:50、ドリンク23:30) 木、第2水



オモウマグ口重  
1,200円  
※海鮮汁付き  
(おかわり自由)



大迫力の人気デカ盛り海鮮重

見映えもお腹も大満足! お重からあふれるほどの海鮮が、手頃な価格で贅沢にお腹いっぱい味わえる。鮪・ネギト口計250gの「オモウマグ口重」は「かわさき推しメシ」デカ映え部門でグランプリを受賞。宿河原店のほか、生田店(西生田2-1-1)もあり、生田店にはテーブル席と豊富な一品海鮮料理もそろそろ。

**海鮮重 御殿様** す-3

☎044-572-0811 住 宿河原3-4-7-1F  
 ㊟11:00~15:00、17:00~22:00(ネタがなくなり次第終了) 不定休 ※営業時間は変更の可能性有(Instagram参照)



プロ厳選うまい肉  
5点盛り(たん・カルビ・はらみ・若中豚・セセリ)  
1,078円  
お好み焼き 748円〜  
ハイボール・サワー  
メガジョッキ 550円〜  
※価格改定の可能性有



肉汁うどん  
880円〜



注文時に本誌提示で  
ウーロン茶 1杯サービス

食べやすい2種類の武蔵野うどん

太くてコシのある「武蔵野うどん」を食べやすくアレンジした自家製麺2種を、打ちたて茹でたてで提供。麦とご飯と天ぷらも人気。充実したおつまみで、うどん酒場としての利用も可能。

**肉汁うどん 麦とろ 柳** も-3 P

☎044-281-0301 住 登戸2091-1-1F  
 ㊟11:00~20:30(L.O.20:30) 年未年始のみ



海老と煮物野菜の天ぷら定食  
1,200円  
茄子の揚げたし  
350円  
チーズハムカツ  
1枚350円



注文時に本誌提示で  
食後にアイスコーヒー 1杯サービス

ほっこり温かい、町のごはん屋さん

ご近所さんが気軽にふらりと立ち寄れる、地元で愛されるごはん屋さん。惣菜・汁物・漬物・小鉢が付く定食が人気。お得なコンビ定食は、メインを2種選べて同じ価格。少なめのハーフ定食に好きな一品料理を組み合わせるなど、アレンジも楽しめる。

**台所ふね** な-3 P

☎044-381-6222 住 生田7-10-9-1F  
 ㊟水~土17:30~21:30(L.O.21:00) ※木・日ランチ有(12:00~14:00) 日・月・火



リーズナブルな鉄板焼居酒屋

注文時に本誌提示で  
お酒1杯半額(ソフトドリンクなら無料)

プロが厳選した高級黒毛和牛を、お得な価格で味わえる鉄板焼専門店。眺めの良い店内で、目の前で焼きながら楽しむ前菜やお好み焼きや鉄板焼肉はボリューム満点。事前に電話で予約をすればスムーズ。イベントやパーティーなど、大人数の席や貸切にも対応。

**鉄板焼き REVEL** も-3 P

☎044-874-0575 住 登戸2085-1-5F  
 ㊟17:00~23:30(L.O.22:30) ※予約にてランチ可 不定休 ※Instagram参照



上にぎり 2,750円  
たっぷりまぐろすし将巻 1,782円  
※催事での実演販売商品 出前・持ち帰り可

長年愛される匠の味



江戸前寿司割烹を始めて30余年。厳選したまぐろと良質な地魚にこだわり、虎ふぐなどの珍しい魚も得意とする。旬の割烹料理、季節・行事ごとのメニュー、懐石膳・コース料理のほか、手頃なランチも提供。幅広いシーンで利用を。

**寿司割烹 すし将** な-2 P

☎044-945-8144 住 中野島6-29-1  
 ㊟11:30~14:00、17:00~22:00(L.O.21:30) 日



本日の天ぷら  
6種盛り合わせ  
1,300円

鎌倉野菜と旬の揚げたて天ぷら

揚げたてサクサクの軽やかな天ぷらは、素材の旨味が引き立つ。彩り豊かな旬の鎌倉野菜をバーニャカウダやグリルなど、野菜に合った多彩な料理で提供。地元の酒とのペアリングは神奈川の恵みを贅沢に堪能できる。

**天ぷらと鎌倉野菜 みやび** は-3

☎044-400-1587 住 西生田3-9-24-2F  
 ㊟11:30~15:00(L.O.14:30)、17:00~23:00(L.O.22:30) 日

