



..... こっそり教える

社長の行きつけ



○
お食事のメは季節のそば菓子(各440円)がオススメ! 病みつきになる繊細な味わいで、ついつい別腹で食べてしまいます!

(南)西尾呉服店
西尾社長の
おすすめ!

かいせきそば そうあん

会席そば 草庵

荻窪町にある1968年創業のそば屋。そばの良さを伝えたいというこだわりから、そばは契約栽培で国内産(霧下そば粉)を使用。料亭の雰囲気を感じられる玄関から店舗に入ると、和みのある空間が広がる。天ぷらやスイーツもそば粉入り。そばを心ゆくまで楽しめる。



MENU
1 三味そば 1,220円

「変わりそば」2種類と「中抜き(甘皮)」のセット。「変わりそば」はさらしな粉と季節の素材が打ち込まれ、喉越しが良く、素材の香りがふわっと口の中で広がる。取材時はワサビと柚子。



MENU
2 花衣 1,450円

当店考案! 大海老をそば粉で揚げる。海老のぷりぷりした食感と口当たりの軽いパリパリの衣が調和。海老の香ばしい香りと衣のほのかな甘みを感じられる。

店舗情報

- ① 前橋市荻窪町1230-1
- ② 027-269-0936
- ③ 11:00~売切れ次第、閉店
- ④ 火曜日

○
夜のお酒はもちろん、ランチタイムにはお刺身やからあげの定食が楽しめる。

(株)マエダスタジオ
前田社長の
おすすめ!

すみびやきとりさんすい

炭火やきとり山水

前橋のまちなか、中央駐車場近くにお店を構える本格炭火やきとり店。「赤城どり」や地元野菜など地産地消にこだわったやきとりが充実しているのはもちろんだが、他店と一線を隔すのが「お刺身」。20年間お寿司を握っていた店主の小林さんならではの、お刺身を目当てに来店されるお客様もいるというほど。その日のおすすめメニューのチェックは欠かせない。



MENU
1 お刺身盛り合わせ 1,408円 (2人前)

やきとり屋さんでお刺身?とあなごるななれ! 店主自らが選んだ、その日の仕入れのおすすめだけあって、新鮮で目にもおいしい。

MENU
2 なんこつ 110円

巷で目にする「やげん」よりも大きくジューシーなお肉と硬すぎずコリコリとした歯ごたえのなんこつ。1本100円とは思えないボリュームと味に満足。

店舗情報

- ① 前橋市千代田町2丁目7-12 ビューティーライフビル 1F
- ② 027-226-5882
- ③ 12:00~14:00 17:00~24:00
- ④ 日曜・祝日
- ⑤ <http://yakitori-sansui.com/>

※料金は税込です。なお、掲載情報は取材時点の情報です。

① 住所 ② 電話番号 ③ 営業時間 ④ 定休日 ⑤ ホームページ