

酒場ごみ

其ノ八

西船橋

発行元：山商
2013年7月発行

大人の為の 特別和空間 一九庵 10R1

皆さん今晚は、旬菜・酒・魚 一九庵の店長を勤めさせて頂いている溝口と申します。
またこの庵の店長を任されてからは一ヶ月しか経っていないのですが、都内を中心に今まで様々な飲食店で経験してきたノウハウを基に、お客様に最高の時間と料理を提供していきたいと思っておりますので宜しくお願いします。
さて、我がお店一九庵ですが皆様が庵を愛してくれたお陰でこの西船橋で7年目を向かえる事ができました。

庵は当初一九本店の「離れのお店」をコンセプトに開店したので、本店には無かった個室を作り、更に照明の明かりや内装にもこだわり、少しでもお客様が周囲を気にせず料理やお酒を楽しむ空間を演出しております。

無論料理の飾り付けや味にもこだわり「安くて美味しいのに、いつもの居酒屋とは少し違う高級感」を感じることができると思います。
たまには少し落ち着いて飲みたいときや、仕事の接待などにも恥ずかしくないので、和も洋も楽しみたいお客様にとっては、一挙両得なお店だと自負しております。
今後も多くのお食だにけにとらわれない料理を研究し、お客様に楽しんで食して貰えるようスタツフ一同精進して参ります。

料理長の安達の 和と洋を組み合わせた 最高の料理



上刺身盛り



夏野菜の天ぷら



牛ホホ肉の煮込み

庵では和食料理の種類も豊富で、季節の魚を使ったお刺身や季節の食材を使った和食料理もありますので、和も洋も楽しみたいお客様にとっては、一挙両得なお店だと自負しております。

また、料理に合うお酒としても他店よりもワインを豊富にとり揃えており、今後は更にヨーロッパワインを多く取り扱っていく事が決まり、ワイン通の方にもきつと満足して頂ける品揃えとなりますので楽しんでみて下さい。
勿論フレンチ風創作料理だけではなく、庵では和食料理の種類も豊富で、季節の魚を使ったお刺身や季節の食材を使った和食料理もありますので、和も洋も楽しみたいお客様にとっては、一挙両得なお店だと自負しております。

庵の料理長安達です。早速ですが一九庵の料理の特徴は、なんと食にとらわれずフレンチの要素をふんだんに使った料理です。写真にも載っている牛ホホ肉の煮込み以外にも、ローストビーフやスパイシーシェリンプ等様々なフレンチ風創作料理を楽しむ事ができます。

暑い夏に ピリ辛でっちゃん鍋で汗をかく！



どうも！フナバシ屋の店長小林です！
皆さん梅雨が明けて暑い日が続き夏バテしていませんか？
そんな時は我が店名物でっちゃん鍋です！
ピリ辛ダレは辛味噌ベースに数十種類の調味料を加え、
その中にコブちゃん・ハチノス・コリコリ・ハツが入った絶品ピリ辛鍋です！
勿論「もっと辛くしてくれ！」って人には辛さも調節できるので
気軽にスタッフに言って下さい！
皆で「でっちゃん鍋」を食べてこの夏をのりきりしましょう！！！！



隠れ家の様な個室をのりきりますか



我らがンゴな職人氣質なり

毎月山商グループの職人を紹介

接客のスキル



浜寅店長
津村 初

この「酒場ごよみ」。
当店でもよく読まれていて「あれ？この店も系列店なんだ〜」と話題になったりしています。
初めまして！の方も多いかと思えます。
浜寅で店長を務めさせていただいております津村

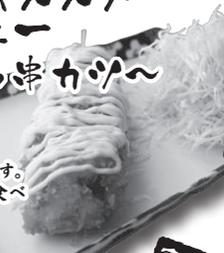
にちゃんご来店いただきました。
まだ浜寅の店長に任命されてからまだ日が浅いですが、やっとスタッフのチームワークも良くなってきました。
実は前職ではずっと営業畑にいたこともあり、接客には自信があります。今までのスキルを活かし、お客様を笑顔で元気に迎えられればと思います。
さて、少し話は変わりますが先月よりハイボールが「トリス」からワンランク上の「角ハイ」になり、ハイボールの美味しさが更に美味しくなりました！是非飲みに来て下さい！
それでは皆さんのお越しをお待ちしております。

店長のオススメメニュー

〜まぐろとろ串カツ〜

肉よりも脂っこくないのにとってもジューシー！
思わず肉と間違えてしまう美味しさです。
わざわざこの「まぐろとろ串カツ」を食べに来る方もいる絶品の一品です！

(税込262円)



家で再現可能

すずきとチーと海苔の巻き

作り方

- ①プロセスチーズとすずきを棒状に切り、薄口醤油にて洗い、ペーパータオルで余分な醤油を拭き取る。
- ②きゅうり、茗荷、がりを千切りにする。
- ③焼き海苔を6等分に切り、海苔の上にチーズ、きゅうり、すずき、がり、茗荷、をのせごまをふる。
- ④わさびを添えて完成！



この料理は一九本店と一九船橋店で食べられます。

私たちがお出迎えしています。



私のおススメ♪
とんこつイカつけ麺



はい、嵯山で唯一、人間的にまともなはずです♡(小声)
おすすめの料理やお酒、雑談なら私にお任せあれ〜♪ オチシマス！

私のおススメ♪
鮭と肴のおどる魚



こんにちは!! おどるのあやかです。
旬のお魚を食べに来て下さい。
山商グループ唯一のおし屋さんです。

私のおススメ♪
夏野菜の焼きカレーチーズグラタン



こんにちはあ!! 一九の美保です
手はまだ勉強中ですが、お料理やお酒、分からないことがあれば、気軽に声をかけて下さい(・ω・)!!!!



串・魚・野菜 嵯山
TEL: 047-437-6666

鮭と肴 おどる魚
TEL: 047-432-8887

居酒屋 一九
TEL: 047-432-1919



JR 西船橋