face to face

「人と人との繋がり」を頼りに、お店をご紹介♪

『FIT』の兼松です。

『家喜家喜』のビリケンです。

鐵板だいにんぐ　家喜家喜

先月号の『ストレッチ　ボディケア　フィット』の兼松さんにご紹介頂いたのは、道を挟んでほぼ向かい側にある、
『鐵板だいにんぐ 家喜家喜 』さんです。一見すると中が見えないけれど、なんだか良さそうなお店…という期待感を持つ外観です♪
いざ暖簾をくぐり中に入ると、カウンターのみのスッキリとした店内。入口の脇には大阪では有名なあの方…“ビリケン様”がいらっしゃいます^^
カウンターの中ではオーナーの安井さんがお迎えして下さいます。気さくでお話も楽しくて、と一っても素敵な方です！
今回オーダーしたのは、“本日オススメの鉄板焼き”と大阪名物の“ねぎ焼き”。
まずは先付けで出てきたポテトサラダがそれはそれは美味しくて感動。旬の枝豆が入っていたり、粒マスタードがアクセントになっていて、もっと食べられます。という感じ(笑)
オススメの鉄板焼きは “アスパラとホタテのバター焼き” 旬の食材やホタテもお刺身用の素材を使っているだけあって、シンプルな味付けがより引き立つ一品でした！
そして楽しみにしていた人気の“牛すじのねぎ焼き”。名古屋にいると、牛すじのねぎ焼きってあまり親しみがないですが、大阪ではスタンダードなメニューのようです。
こちらでは丁寧に下ごしらえして煮込まれた牛すじがたっぷり入っています。
大阪と言えばソースでしょ～というイメージですが、醤油の方が合うとのことで、七味や一味をかけて食べましたが、ねぎの風味を感じるさっぱりとしたお味で本当に美味しかったです。
ちなみにお好み焼きの粉は大阪から取り寄せている程の本格派。さすが大阪出身のオーナーです。
暑い夏にもぴったり！ビール片手に美味しいねぎ焼きをぜひ召し上がってみて下さい♪

鐵板だいにんぐ　家喜家喜

●住所 名古屋市西区浅間町1-2-10
●交通 地下鉄鶴舞線「浅間町」駅
1番出口から北へ　徒歩1分
●TEL　052-523-5006
●OPEN　18:00-22:00
●定休日　月曜日、第2･3日曜日

*ご参考までに…
牛すじねぎ焼き 980円
アスパラとホタテのバター焼き 980円
鉄板焼き(ねぎま) 280円～
一品料理 350円～
生ビール 500円 / ソフトドリンク 300円

もくじ

◆みんなでつくる「R」の広場 1
◆どうなってるの？住宅ローン 3
◆え?商談中?一覧表 5
◆price down↓価格変更情報 6
◆物件情報『売地』 7
◆プロの目掲示版「ここに注目！」 13
◆物件情報『売家』 15
◆物件情報『売マンション』 17
◆物件情報『事業用物件』 20
◆物件情報『オーナーチェンジ』 22
◆FP相談の申込はこちらから…… 23
◆物件資料をお送りいたします 24
◆「不動産を売りたい」とお考えのお客様へ 25
◆売却の流れ 26
◆お役立ち!路線図 27
◆デニズキ･でにまにあ 28
◆マイページのご案内 29