

あんな店こんな店

近郊50店 2号

2009年8月にあんな店こんな店 No.51がテニスコート日程表に掲載されました。それ以来足かけ5年に亘り連載されて来ましたが、2013年9月**No.100**掲載を機会に**2号**をまとめました。できる限り原作に忠実にまとめましたが、磯谷さんのご了解を得て、紙面の都合上修正を加えたところもあります。磯谷さんのご協力に感謝いたします。

このままA4用紙横向きに印刷し、二つ折りにするとA5の大きさに2ページにできます。お試しください。
なお、原本中に'写真は拡大できます'とありますがこのまとめ版では拡大できません。ご了承ください。

2013年 10月1日

田中裕嗣

2013年10月

あんな店こんな店 No. 51

ラ タベルネッタ(美'sお婆さんの紹介)

イタリア料理の店

LA TAVERNETTA alla civitellina

ラ タベルネッタ アツラ チヴィテッリーナ

イタリア語で「小さな大衆食堂」という意味です。

ランチタイムは960円から。

2階の落ち着いた静かな雰囲気、美味しくいただきました。

一階は写真のテーブル席です。

場所: 千葉市中央区中央2-8-14

千葉銀座通りの千葉信用金庫(パルコ正面)から、

若葉郵便局(126号沿い)に向って徒歩2分

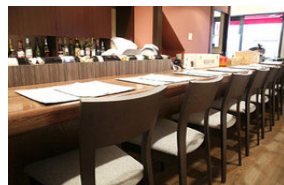
TEL/FAX 043-225-1106

地図はこちら

http://gourmet.gyao.jp/0002150575_map.html

店情報

<http://gourmet.gyao.jp/0002150575/>



(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 52

はなまるうどん(昼飯五人衆)

文字通り「はなまる」の店です。

値段は294円が基本料金、他にセット、トッピングなど組み合わせ自由で行列のできる店。今回は行列の長さに驚いて退却、今回はしつこく並んで入店。

500円で済むお得な店、セルフ

家族連れなど、幅広い年齢層に向いており、多分リピーターが多いのではないかと最近の不況対策の流れ、安くて美味しい手軽な庶民の味方の店です。

はなまるうどんのホームページ

<http://www.hanamaruudon.com/>

なまるうどん山王町店のホームページ

http://www.hanamaruudon.com/shop/detail_1108.html

稲毛区山王町339-1

電話 043-420-0870

ロイヤルホームセンター近く、元回転寿司の後



(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 53

葉月(戸村さん、田中さんの紹介)

japanese dining hazuki という名前の通り、和風のお食事処、酒処。昼定食は700円から、客には元お嬢さんたちも結構多い。ソバもあり、寿司もあり、食事にも、お酒にも良しです。個室も種々あり、二人連れも良し、大勢の宴会もできます。場所は北口、駅前のパチンコやすだの駐車場近く、高橋種苗店の近くの公園の角。

住所: 四街道1-20-6

TEL: 043-422-1600

ホームページ <http://dining-hazuki.com/>



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 54

わんさか若松店(とた とくろうさんの紹介)

ランチを食べに行きました。

え？ 昼もやってるの？ やってるよ！ 行ったことあるよ！！ などといいながら行ってみたら、見事営業中。何より店内は涼しく、ゆったりとおしゃべりも出来ました。そして写真のランチメニューを注文。

天井とソバセット980円

握りとソバセット1080円

予想以上に美味しく、元お嬢さんも気さくで冷水、冷たい麦茶を何杯もいただきました。

何より歩いていける距離がメリットです。

場所はオランダ屋、ヤックスの近く。

千葉市若葉区若松町951-3

TEL 043-420-3661



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 55

丸亀製麺(セルフうどんの店)徳田さんの紹介

またまた「うどん」の店です。

今年6月頃開店した **みつわ台** の店です。

千葉県千葉市若葉区みつわ台2-14-7

043-207-0609

月～日 午前11時開店 午後9時30分

ラストオーダー 午後10時閉店

丸亀製麺の特徴(ホームページから)

本物のうどんのおいしさを、セルフ形式で提供する讃岐うどん専門店です。厳選した小麦粉を使用し、各店舗に製麺機を設置し、「打ちたて」、「茹でたて」を実現。また、オープンキッチンを採用し、お客様の目の前で調理を行うなど、「できたて感」、「手づくり感」、「安心感」を感じていただける臨場感あふれる店舗です。トッピングの天ぷらや、おむすびもできたてにこだわり、組み合わせ自由なメニューをご用意。

全くこの通りで、美味しく、一人500円くらい。

日曜日の昼でしたが、客は行列が切れることなく、

大盛況にびっくり！

この店のホームページは

<http://www.toridoll.com/shop/marugame/>

写真はおすすめの「釜揚げうどん」です。



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 56

RED LOBSTER(磯谷俊郎の紹介)

ファミレスより少し高いかな？

でも誕生日とか、デートとかにもふさわしい店かも
店の雰囲気、従業員のマナーも好印象

* やや理屈っぽいですが、この店の理念です。

<http://www.redlobster.jp/our2.html>

* この店の歴史です。

<http://www.redlobster.jp/our6.html>

* 美味しさの秘密です

<http://www.redlobster.jp/res2.html>

* みつわ台店の情報は

http://www.redlobster.jp/res_21.html



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 57

光華菜館(いつもの昼飯グループの紹介)

10月の連休にラーメン200円／杯のチラシを見て、
テニスの後の昼食に行きました。

他のメニューは、餃子250円、多古米並200円

まあ美味しかったです。

この店、前の店の名前は「げんこつラーメン」という店だったように思います。ラーメンの世界も競争が激しいですね。しかし従業員の皆さん一生懸命にやっておられる様子は好感が持てました。

場所は自衛隊前です。
住所 千葉市若葉区若松町912
電話 043-423-0546
定休日 月曜日



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 58

さくら／国立歴史民俗博物館内(磯谷俊の紹介)

このレストランは古代米が特徴です。

ここで写真の古代米のハヤシライスを食べました。

その他のメニューは

<http://www.rekihaku.ac.jp/facility/menu.html>

赤米のライスでやや固めの食感でもこの博物館にふさわしいメニューといえるでしょう。味は不味くはないが、飛び切り美味いわけではないけれど一度は食べてみる価値あります。この博物館のホームページは

<http://www.rekihaku.ac.jp/>



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 59

しょうや(田中さんの紹介)

佐倉のラーメン屋 <http://www.shouya.info/index.html>
千代田団地の先にあります。

特徴は

1. 立つチャーシュー(厚切り、トッピング可1枚180円)
2. 野菜たっぷりタンメン(並でも大量の野菜入りです。)ちびタンメンは2/3の量。
3. 'やわらか杏仁' 190円もお勧め。
レディースタンメン(2/3ボリューム)にはデザートとして付いています。(お得)。
4. 平日は昼だけ営業(10:00-15:00)、休日は夜も営業。定休日水曜。

タンメンを食べましたが、淡泊な味で結構イケます。
値段はやや高めですが、量を考慮するとリーズナブルだと思います。



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 60

ほてい家(小野寺さんの紹介)

千葉市の葭川(よしかわ)公園、パルコ近くのレストランほていや。

このレストランの口コミ情報によれば

<http://restaurant.gourmet.yahoo.co.jp/0003818504/review/>
<http://www.asku.com/rv/r2205510/review.html>

「老舗」という感じのお店ですね。入り口には昔ながらの
ロウで出来たサンプルが…。接客もキチンとした
おじ様・お婆様たちで、落ち着いてます。

お料理はボリュームがあり、お腹いっぱいになりました。
お味も満足のいくものでした。

ハンバーグは昔風の仕上がりですが、肉の
旨みが出ているし、その他の付け合せも
丁寧で、好感が持てる出来でした。

ランチの予算は、1000~3000円くらい。

年配から若者まで広い客層に支持されているというの
に納得です。七五三、還暦、お見合い、デートなどに
安心して使える店です。

TEL:043-227-0281

住所:千葉県千葉市中央区本千葉町9-8



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 61

たこ辰 (吉田さんの紹介)

「たこ焼き」の店。

六方町郵便局の先です。

うまい やすい おそい の 「たこ辰」

小さな店なので通り過ぎてしまいます。

明石焼きの好きな人には、おすすめ
ステーキとビールに合わせると最高

店の中はレトロな駄菓子や・・・

一度行ってみることをお勧めします。

<http://www.tacotatu.com/>



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 62

永華楼飯店 (磯谷の紹介)

<http://www.asku.com/rv/r210048809/>

「JR四街道駅踏切そばに知る人ぞ知る名店あり。

地元でも老舗の中国料理店。一品料理はもちろん、
セットメニューも充実しており、安くて、うまい」とこの
サイトに書き込みがありましたが、この通りです。

加えるとすれば、ボリューム満点で、小サイズでも
4人は味わえます。

一人で食事に来ている人もあり、地元の食事どころ
として定評があるのでしょう。

因みに広い駐車場がありあます。

そしてこの店で使う野菜の一部は、ラケットクラブの
皆さんの顔見知りの方の愛情たっぷりの地産地消です。

住所:千葉県四街道市鹿波1018

TEL:043-422-2857

(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 63

(定休日に行ったオバサンオジサンの紹介)
ANNIVERSARY

カジュアルレストラン・パスタと洋食のお店
皆さん良くご存知の、コートから一番近い
レストラン。和良比小学校前にあります。

ランチは1300円から、美味しかったです。

ここの注文のコツは、まず電話で予約しておくことです！
そうでないと本格的に、良心的に注文してからとりかか
るらしい。シェフが一人で丁寧に料理してくれます。

「しばらくお待ちしていただきますが、よろしい
ですか？」急ぐ用事もなかったので、OKしてし
まいましたが、予約していたらしい一組が後か
ら来て、直ぐ料理が出ていました。

パーティーにも良し、貸切(定休日可)もOKですよ。
聞くとところによると、学校関係者の利用も多いようです。

定休日 火
ランチタイム: 11:30~15:00
ディナータイム: 18:00~22:00
TEL&FAX: 043-433-1500

(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 64

ビストロミウラ駅前店(戸村さんの紹介)

海鮮鉄板焼の店
チラシから引用しますと
「隠れ家的フンイキなドアを開けると落ち着いた大人の
空間が広がります。目の前の鉄板で焼かれる海鮮や
A5ランクのステーキは絶品。駅近でお酒(特にワイン)
が豊富にあり、落ち着いてお酒を楽しみたい方にもお
ススメです。」

戸村さんの食べたのはAコース2300円
それにお酒少々多々だそうです、雰囲気良し、
料理良し、お酒良し。

営業時間: 17:30~24:00
定休日: 毎週水曜日
住所: 四街道市四街道1-6-8
京葉銀行裏近くの公園そば
電話: 043-424-4899

(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 65

かのと山荘(四季懐石 石野さんの紹介)

ホームページが動画形式で紹介されており、楽しめます。

<http://www.kanoto-s.com/index.html>

その中から引用します。

四季折々、豊かな自然の恵みをうけた旬の味。

素材本来の味覚と、熟練の技との融合。

食の原点に立ち返り、本物だけを追求する。

『かのと山荘』ならではの料理を、心づくしの

おもてなしとともにご堪能下さい。

お料理は8400円から。 石野さんの感想は

お料理はもちろん、環境、雰囲気など大満足とのことでした。

住所:千葉県若葉区大宮町2192-1

電話:043-209-5570

他に「太陽の里」「かのと亭」「九十九里」「かのと本店」などがあります。(同経営系列?)

(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 66

菊園(きくぞの)(吉田さんの紹介)

若松台にあるお菓子司 麻布 菊園

TEL・FAX 043-231-6666

この店のホームページがあります。

<http://kikuzono.com/index.html>

因みに、この「菊園」は「入江侍従長」の命名によるものだそうです。

下記は磯谷が訪問した時の、アレコレです。

若松台の店はもともと、先代がお菓子の工場と
していたが、麻布の店を閉めたことで工場
と販売を若松台で始めた。

気品溢れる店の女将さん、お嬢さんに優しく接していただき、思わず「わらび餅」というのは何故?と質問したら、「わらびの根っこの粉」を使って作るからですよ!丁寧に教えてくれました。「くず餅」と同じようにくずの根の粉のように。本物は貴重で、菊園ではもちろん本物を使っています!大変美味しくいただきました。なおほとんどのわらび餅には、甘藷澱粉、タピオカ澱粉を混ぜているようです。

(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 67

飛翔(田中さんの紹介)

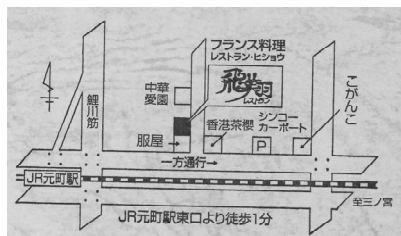
神戸のフレンチレストラン

住所 〒650-0012
神戸市中央区北長狭通り3丁目3-18
JR元町駅から徒歩3分(193m)、
鯉川筋とトーアロードの間
電話 078-331-1964
予算 ランチ A-Dコース 1,200円-2,000円
ディナー 3,000円-5,000円
必ず予約すること。カウンタ6脚、テーブル4つの小さな店。

ランチ(コースのみ)を食べました。評価はいろいろありますが、味、ボリューム、値段に満足！
Aコース(メインが地鶏のポアレ)1,200円。、
Bコースはメインが魚のポアレ1,500円
Cコースはメインがカモ肉1,800円
Dコースはメインが和牛ステーキ2,000円。
各コースはサラダ(生野菜+1品)、スープ、メイン、デザート(ケーキ3個シャーベット等計5個)、コーヒーor紅茶付きです。パンは食べてなくなると持ってきてくれます。昼食でしたがコース終了まで1時間半かかりました。時間の余裕を持っておくこと。年末年始、神戸に行かれたときにご利用下さい。



Aコース 地鶏のポアレ



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 68

味噌屋 庄助(戸村さんの紹介)

小倉台のラーメン店

<http://www.misoya.net/index.html>

ラーメン店も、こんな経営理念、コンセプトを語る時代なのですね！
戸村さんのコメントです。
「とにかく味噌にこだわったお店でした！
江戸前味噌、信州味噌、北海道味噌、九州麦味噌味の各種のラーメンメニュー。駐車場はあるが満席の時は路上駐車となるが問題は無い。
一度食べて癖になってしまったラーメン！！！」

住所: 千葉市若葉区小倉台1-7-5
TEL 043-233-1888
毎日営業(11:00~)

台湾には、「旺味」という同系列の店があるようです。



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 69

土佐屋(田中さんの紹介)

四街道からヤマダ電機に向かってちょっと手前左側。
駐車場は無いので店の前の斜線スペースに駐車OK?

(店主はOKと言っている)

和牛ステーキ丼 980円

メニューには和牛ステーキとなっているが、実は丼。
ステーキも有る。(1,900円)

照り焼き味。牛肉は山形牛で味は良い。

他に弁当も同じ値段。

品数は4種類(内一つは豚ステーキ)と少ないですが気軽に入れる店。ヤマダ電機での買い物の時にでも立ち寄ってみては如何でしょうか?

精選和牛ステーキ

弁当の電話予約承ります

☎ 043-234-9614

若葉区貝塚町1106-19 (ヤマダ電機前)

■営業時間 午前11:00～午後3:00
午後5:00～午後9:00

■定休日 火曜日

炭火

土佐屋



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 70

リトルチャイナ 豊(秦さん、田中さんの紹介)

本場の味

リトルチャイナ 豊

本格的な台湾料理。美味しい。

日曜日の13:00頃行きましたが、満員でした。

東金方面に行ったら立ち寄るのも良いかも。

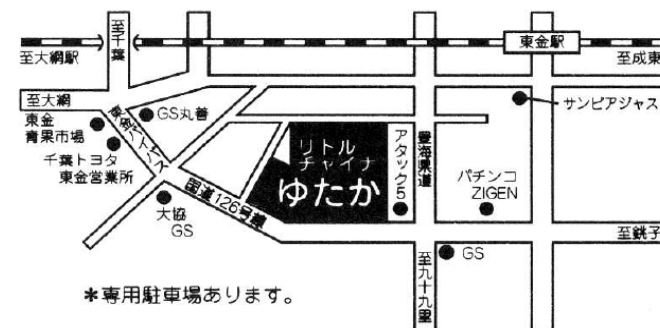
<http://www.lc-yutaka.com/>

メニューはホームページを参照してください。

値段はリーズナブル、量は多い。



TEL 0475 55 2353



*専用駐車場あります。

AM11:00～AM3:00まで (ラストオーダーAM2:30)

(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 71

でこ天(小野寺さんの紹介)
佐倉のTeppan dinning

食べログ 千葉 多くのファンがいるようです。
<http://r.tabelog.com/chiba/A1204/A120402/12001713/>

小野寺さんのコメントです。
職場の宴会で行きました。佐倉の296号沿い、合同
庁舎東隣の路地に入って右にあります。

夫婦で経営、10年以上とのこと。スターターのサラダ、
ちぢみ、ホルモン鉄板焼き、蒸し豚、お好み焼き、海鮮
焼きそば、一口サイズのフレンチトーストのパニラア
イス添えという料理内容とアルコールで1人¥5,000弱
という平均単価。

焼酎は芋・麦・黒糖と多くの銘柄が揃っていました。
ランチ探検隊でのお試しも良いかもしれません。ここに
メニューの写真多数掲載されています。コメントからも
なかなかの評判のようです。その中の代表的な一つ
の写真です。

住所: 佐倉市錦木仲田町11-2
TEL 043-483-4510



(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 72

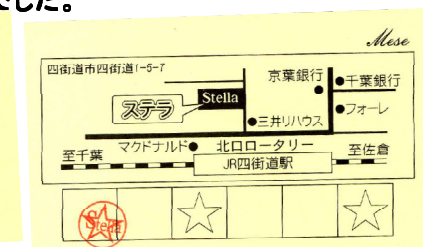
ステラ(田中さんの紹介)
四街道駅北口すぐ近く



日替わりサラダ

日替わりパスタ
(3種類から選択)

ランチセット、パスタにサラダとソフトドリンクが
付いて1050円。サラダの代わりにデザートの一
選択も可。
味、ボリュームともにグーです。デザートも
美味しそうです。



車で行く人は駐車場は無いので近くの
コイン駐車場を。

(文責 田中、磯谷)

あんな店こんな店 No. 73

ごろう商店(ラーメンの店)(ラーメン4人組)

<http://www.keitou.com/info.html>

千葉のみつわ台のラーメン店

千葉市若葉区みつわ台2-10-14

TEL:043-206-1706

年中無休 11:30~深夜2:00

この店「ごとく(五徳)」というチェーン店の一つで、このホームページ上の「お店紹介」から入り、四店目の「ごろう商店」が、このみつわ台の店です。

常連客、家族連れも多く、数人待ちという感じ。具はのり、ネギ、卵半分、それに角切りのチャーシュー5個。この角切りは、この品だけで、あとは普通の平切チャーシューだそうです。味はそんなに個性的ではないが、落ち着いた味でした。また行きたくなるおとなの味と言えるでしょう。



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 74

エストレーホテル アンド テニスクラブ(石野さんの紹介)

石野さんから「ラケットクラブの25周年行事」の候補にということでしたが、5年先はやや先のことで、この記事に使わせてもらいました。このホテルのホームページは下記のとおりです。

<http://www.estolle.com/>

場所は京葉道路—千葉東金道路—東金ICより東金方面に直進、あと4kmほどにあります。テニスコートは17面あり、ナイター完備。宿泊は定員104人、屋外プールもあります。無料駐車場150台。食事はレストラン「ペルコリン」で、創作洋食料理が楽しめます。

健康・安心・安全をテーマに自家栽培された無農薬野菜を使用しており、その他食材も厳選された地元のものにこだわっております。

下はレストランの写真の一例です。

テニスパックの食事はピザ、カレー、パスタの中から一品とサラダ、スープ、飲み物のセットです。地元のかぼちゃのスープは甘くて美味しいという評判です。

住所: 東金市八坂台1-8

TEL: 0475-55-1111



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 75

インド料理 タージュ(秦、田中さんの紹介)

JR 佐倉駅南口 お勧めランチ980円を食べました。
日替わりカレー＋バターチキンまたはマトンカレーの2品
ナン、サラダ、ドリンク(チャイまたはラッシー)
辛さはマイルドでコクの有る味。美味しいです。
2号店に行きましたが、店員はインド人？で聞き取り
にくい日本語でした。2号店では弁当(500円)
もあります。



(文責 田中、磯谷)

あんな店こんな店 No. 76

麺道場 四街道店(昼飯3勇士)

国道51号線 吉岡交差点近くのラーメン店。
広い駐車場があって、行きやすい、駐車しやすい。
乾燥したニンニクのスライスが置いてあり
ぼりぼり食べて来ました。

食べに行ったきっかけは、餃子無料のサービス券
ラーメンは食べ始めは、ややぬるめと感じましたが
食べるほどに、美味になってきて、最後は満足でした。

この店のブログは
<http://mendojo.blog28.fc2.com/>
営業時間はAM11から



(文責磯谷)

あんな店こんな店 No. 77

山岡家(ラーメンの店)(秦さんの紹介)

秦さんの、若松町のあそこにラーメン屋が開店したらしい、という情報で食べに行きました。この「山岡家」ラーメンは、皆さんご存知の豚骨系スープの、全国チェーンの一つで、美味しかったです。

会社のホームページ

<http://www.yamaokaya.com/company/>

TEL043-497-2772

住所は千葉市若葉区若松町2094-9

お成り街道と51号の交差点近くの飲食店の集まった五右衛門のとなり。

この店の地図情報などは

<http://www.yamaokaya.com/shop/122083.html>

開店したばかりなので、パンフレットや店のホームページはまだないとのこと。そこで店の顔として、この方に代表で一緒に写させてもらいました。



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 78

優雅亭 盛山(古賀さんの紹介)

火曜定休

お鮨の店 鮓 和彩

「おすしを囲むとまるくなる 心もほころび丸くなる」とありますように、目で楽しんで、舌で味わう、美しい食事ができます。本格和食に留まらず、斬新なアレンジを盛り込んだ創作料理の数々も味わえ、毎月、変化の楽しめる定食もあり、接客にも納得できるお店です。

千葉市若葉区加曽利町1751-1

TEL043-234-0808

この店のホームページ

<http://u-seizan.net/index.html>



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 79

竹千代(田中・泰さんの紹介) 年中無休

由緒ありそうな高貴な名前ですが、**お好み焼き屋さん**です。店は新装開店したばかり、客席数は約30名くらいはあり、かなり広い。場所は、自衛隊の近くダイソーの裏通り(横?信号機のある道)です。
千葉市稲毛区小深町78-1 TEL043-422-7980

材料はこねて持ってきてくれますが、焼く⇒食べるまでは全て自分でどうぞということでした。
牛すじ焼きと、ベース焼きに豚肉と海鮮をトッピングしたものを食べました。どちらもグーです。
牛すじ焼き以外は、ベース焼きにトッピング(たくさん有るので4品以下で選択)するのが基本ですが、既成のメニューも有ります。
牛すじ焼きはこの店のお勧めだそうです。



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 80

「ぬれせんべい」と「ピーナッツ」(望月さんの紹介)
四街道名物二つ。

ぬれせんべい : 舟いち せんべい店 (写真下右)

住所: 四街道市 大日 63-7

(生協店の東 50 m 右)

TEL: 043-421-2877

銚子電鉄の醤油味とは異なり、やや小型で、甘めの味です。口当たりも良く、お土産にも手頃です。1袋8枚入りで380円。

ピーナッツ : 金親(かねおや)商事 (写真下左)

住所: 四街道市四街道1-15-4

(四街道十字路 北 100 m 右)

TEL: 043-424-5641

四街道では一番のおいしさだと思います。
値段は他店より1~2割高いが、味は美味!



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 81

九十九ラーメン(磯谷の紹介)

この店(とんこつ系)のホームページ
恵比寿本店

<http://www.tukumo.com/index.html>

津田沼店情報

<http://r.tabelog.com/chiba/A1202/A120204/12000518/>

商標登録(第4588370号)された、

チーズラーメンのあるラーメン店。

チーズラーメンは900円、まるでかき氷のように北海道産のチーズを山盛り削ってかけてくれます。

基本の九十九ラーメンは600円、他に醤油とんこつ、味噌とんこつその他があります。



元祖〇究チーズラーメン 九十九とんこつラーメン
トッピングはテーブルにネギとピリカラもやしなどの入れ物があって、好きなだけ自分で入れて食べられます。
人気ラーメン店で行列ができることも珍しくないそうです。

場所はJR津田沼駅、「津田沼パルコ」のすぐ近くです。

TEL: 047-404-0141

営業時間: 1100AM~500AM(翌日)

定休日: 月曜

(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 82

アジアンマーケット(徳田さんの紹介)

昨年10月にオープンした店。
店のパンフレットによれば、アジアを中心としたレメニューを取り揃えたレストラン、併設して洋服や雑貨を販売しています。

オープニングセールで「グリーンカレー ワンコイン

500円」を3人で食べました。タイ風カレーで美味しかったのですが、テニス後の空腹にはやや量が少なめ(お上品)でした。写真はその時食べた、グリーンカレーです。なお通常の「カレーランチ」は1050円です。ランチは1260円、その他アジア料理各種があります。当日は女性客が多く、20名くらいの店内はほぼ満席でした。

場所: 〒263-0014 千葉市稲毛区作草部1265-1

駐車場あり

営業時間: レストラン1130~2100

定休日: 水曜日

TEL: 043-305-5477



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 83

タベルナ バッキア(西田さんの紹介)

佐倉のイタリアン

住所:佐倉市中志津6-16-1

TEL:043-463-8889

定休日:木曜日・第2水曜日

営業時間:11:30~15:00、17:30~22:30

住宅街の静かな一軒家のレストラン

近所のイタリアンという親しみのある店です。

でもお料理は絶品です。

お昼のランチは、1000~2000円くらい、ゆっくりでき

ボリュームも満点のお料理を楽しめます。

アラカルトメニューも豊富で、ディナーに白ワインで一杯やるのもいい雰囲気です。

地図は下記をクリックしてください。

<http://r.tabelog.com/chiba/A1204/A120402/12005426/dtlmap/>



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 84

岡野川魚店(吉田さんの紹介)

印旛沼の手前に「**岡野川魚店**」という、**佃煮屋**さんがあります。目立たない小さな店です。

この店で佃煮を買うようになってから10数年になります。以前は我孫子の老舗の佃煮屋さんで買っていたのですが、家で食べるのはここでもいいかなと思って入ったのが始まりです。うちの奥さんの実家のおばあちゃんが佃煮が大好きでいろいろな店で買っていくのですが、**この店のが一番おいしい**と言ってくれます。

おばあちゃんは「**わかさぎの佃煮**」1050円がお気に入りです。私はあまり佃煮を食べないので、もっぱら「うなぎ」と「きも焼き」です。うなぎは白焼きなので、そのまま酒のつまみにするか、たれをつけて食べます。炭の香りがして成田山の参道のうなぎとは違ってまたおいしい。「きも焼き」は、なかなか買うことができないので貴重です。苦味があって御醤油を少しつけて食べると絶品です。

女将さんが店を切り盛りしています。

息子さんはイケメン、娘さんもとときどき店にいます。

<http://okanokawauo.web.fc2.com/index.html>



(吉田さん記)

あんな店こんな店 No. 85

花のレストラン さくら(花より団子隊の紹介)

佐倉の「DIC川村記念美術館」の正面の近く

<http://kawamura-museum.dic.co.jp/>

4月下旬にオープンしたばかりのこじんまりしたレストラン。5月6日(日)テニスの帰りに5人で行きました。今月はクイズです、誰が写真のどれを食べたでしょうか？



ナポリタンランチ 一行5人
840円



ハンバーグランチ 磯谷
840円



ヒレカツランチ
1050円

カメラマンは秦さん



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 86

又兵衛(阪口さんの紹介)

成田が本店の「川魚・佃煮」の老舗

<http://kawauo.sakura.ne.jp/>

私がいただいた中の一品「鮎の甘露煮」を食べて驚きました。姿形をきれいに保ったままなのに、頭から尻尾まで口に触る骨の感触が全くありません。下のCMの通り、これが伝統の技なのでしょう。

おいしい佃煮は、素材と技で決まります。素材。厳選した新鮮な魚介類を使い、醤油や砂糖も、選びに選び抜きました。技。熟練された職人による昔ながらの手造り製法で、心を込めて炊き上げました。

キッカケは金魚を買いに行った時に、「又兵衛」を発見されたそうです。

<http://tanikoi.com/index.php>

吉田さんに5月に紹介していただいた「岡野川魚店」(いただいた「うなぎのきも焼き」は珍品)

<http://okanokawauo.web.fc2.com/p3.html>

この二つの店を教えていただいたおかげで、印旛周辺の伝統の食文化の奥深さを知りました。

印旛沼についての2~3

<http://www.i-kouiki.com/imbanuma-page06a.htm>

<http://www.i-kouiki.com/imbanuma-page05b.htm>



(文責磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 87

ル・マタン(田中さんの紹介)

皆さんご存知の石窯パン工房ル・マタン
(文化センター隣)。

私のお気に入り'Krapfen'。素朴なドイツのおやつだ
そうです。バニラ味とシナモン味の2種類あります。
ドーナツの一種ですが、中はしっとり。ちょっと変わっ
た食感です。1個100円と安いのも魅力。図書館から
の帰り、散歩の途中など、無料のコーヒーをいただい
て、店先のテーブルで一服するのに絶好です。



http://www.lematin.jp/shop_yotsukaido.html#yotsukaido
(田中さん記)

あんな店こんな店 No. 88

ラーメンごっど(小野寺さんの紹介)

都賀のTSUTAYAの筋向いに「3丁目らーめん ごっど」
という、とんこつ味噌ラーメンを売りにする店があります。

千葉市若葉区都賀3-30-7-2

平日は餃子食べ放題?という、すごいサービスをして
いるようです。土日に2回ほど行きましたが、結構好き
な味でした。

この店のホームページは見当たりませんが、関連情
報を紹介しておきます。

<http://rp.gnavi.co.jp/6361604/>

<http://r.tabelog.com/chiba/A1201/A120105/12026710/>



(小野寺さん記)

あんな店こんな店 No. 89

タージ・パレス(カレー探検隊)

四街道のイトーヨーカドー前、佐倉街道との交差点の角
インド料理、カレーの店です。
この店の紹介例

http://blog.goo.ne.jp/travelling_bear/e/b6e8b1307d6d09d5d735ef37d513859e

ランチセットは、日替わりランチ780円からいろいろ
あります。カレーの辛さは6段階から選べます。

写真はAランチは1050円

カレー2種(チキン・マトン・サーグチキン・グータルカ・
ベジタブル・キーマのうち1品 & 本日のカレー)

ナンまたはライス

食後のお茶はホットチャイなどお好みで。

大きなナンとカレーの器の小さいのが印象に残りまし
たが、味は美味しく満足でした。

因みに駐車場はイトーヨーカドーを利用させていただ
きました。定休日は不明です。



(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 90

Bubu(磯谷俊の紹介) 年中無休

韓国料理炭火焼の店

ランチ(780円)が10種類くらいあり、選べます。
ドリンク飲み放題。本場韓国の味で美味しいし、清
潔でした。席数はイス席と畳席があり、団体でも利
用できます。

場所は64号線の「わくわく広場」の近くで、車はこ
こに駐車して、歩いて店に行くのも無難でしょう。

ランチ: 11:30~15:00

ディナー: 17:00~23:30

住所 四街道市大日70-2
(緑ヶ丘三差路近く)

電話 043-422-2983

http://gongonnyan1970.blog.ocn.ne.jp/blog/2012/03/bubu_169a.html

このサイトに実際に食べた方が、写真入りで感想を
書かれていましたので、ぜひこちらをご覧ください。

(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 91

さらしん(小野寺さんの紹介)

香取神宮に(車なら)近い、蕎麦屋。
香取神宮へのお参りなどにいかでしょうか。
「鴨せいろ」が好きです。

店の前の駐車場は数台分と狭いですが、香取神宮からこの店の前を通り過ぎて数M進んだ左手に廃校となった小学校があり、門が開いているのでその中に駐車して問題無いようです(いつもそうしてます)。

食べログにも

<http://r.tabelog.com/chiba/A1204/A120404/12002131/>

こちらにはさらに詳しく

http://baytown.dokkoisho.com/chiba2/sawara_02.htm

千葉県香取市香取1033-4
定休日:毎週金曜と、第2土曜
(金曜は祝日でも休業)

(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 92

炙花道(吉田さんの紹介)

焼き鳥、串焼きの店。
千葉三越の斜め向かい、東電の向かいのビルの地下にある「あぶりはなみち」です。
この店のホームページ

<http://www.sapporobeer.jp/gourmet/0000009042/index.html>

家族で千葉で食事をしてきました。
飲み放題と料理で3500円くらいからあります。
今日はコース料理とエビスビール、千葉の地酒でした。
おいしかった！

TEL 043-224-8907

住所 千葉市中央区富士見1-15-9 朝日生命ビルB1

定休日 第2、第4日曜日

席数 64席



(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 93

中村くずもち店(吉田さんの紹介)
(草刈ドライブイン) TEL0436-74-2031

くず餅の店です。ちはら台から茂原街道に入り浜野方面へと走っていくと、右手に「名代くず餅」の看板が目に入ります。

もちもちとして昔のこくのあるくず餅です。
「菊園」のくず餅は香ばしくおいしいのですが、
このくず餅はこくがあります。

店の名前は「草刈ドライブイン」といいます。

この店の情報など

<http://www.mapion.co.jp/phonebook/M01018/12219/G0436742031-001/>

食べログから引用します。

昔からここのくずもちを食べています。
お店はただのラーメン屋でトラックがとまったりするのですがお店の一角におばあちゃんが作ったくずもちが売られています。運が悪いとお昼過ぎに売切れてる時もあります。くずもちが柔らかく程よい弾力があり白蜜も甘すぎずほどよい甘さで凄く美味しいです。次の日になっても柔らかいので美味しく食べられます。ここのくずもちを食べるとスーパーなどのくずもちでは食べられません(笑)。

(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 94

Chinese Food R.Dining (ATL探検隊)

ATL: After Tennis Lunch

食べログ

<http://tabelog.com/chiba/A1201/A120105/12020888/>

店内は落ち着いた雰囲気でおしゃれな創作中華料理の店。料理はとても美味しくてボリュームもありました。値段もリーズナブルです。

お持ち帰りのお弁当や一品料理も安くて美味しそうです。

千葉市若葉区みつわ台4-17-3

千葉都市モノレール2号線みつわ台駅 徒歩10分

(横浜ラーメン千葉家から四街道寄り) TEL043-284-4858



『牡蠣のピリ辛あんかけ麺』『青菜と角煮のそば』
大ぶりの広島産牡蠣が5個も入ったあんかけ麺。
やわらかな角煮がおいしい。細麺にあんがマッチ。



一品料理お持ち帰り MENU		
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)
お肉たっぷり煮込みうどん(大)	¥850	お肉たっぷり煮込みうどん(小)

♪メニュー内蔵の煮込みうどんもあります。ご了承ください♪

Chinese Food

R Dining

『海鮮クリームスープ麺』 メニュー
まるでクリームシチューのようでいて中華。スープは
あっさり。

文責(磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 95

恵泉(小池さんの紹介)

右の写真は棒餃子ランチ1200円です。餃子の皮はもちもち感抜群、スープ、麻婆豆腐、春巻きなど、脂っこくなく、あっさりした味でした。食材と小麦粉料理にこだわったお店だそうです、都賀駅徒歩2分です。

ライブもやる中華料理の店です。

この店のホームページによると

<http://www.komugikeisen.com/index.html>

ここは健康で安全な食材にこだわり

本物の味を追求する小麦粉料理のお店です

北海道産の良質な小麦を100%使用

調味料も豚肉もできる限り理想に近いものを選んでおります

日本では珍しい春餅を

どうぞお楽しみください！

千葉県千葉市若葉区都賀3-24-8 都賀プラザ1F
JR総武本線 都賀駅から徒歩2分 日曜日定休
11:30~14:30(L.O.13:30) 17:00~21:00(L.O.20:00)
TEL:043-309-8350



文責(磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 96

宗庵(しゅうあん、レンブラントさんの紹介)

九州ラーメン系の店

千葉市中央区本千葉町16-5 京成千葉中央駅近く

TEL 043-225-5573 無休 1100~0500

リピーターが多く、その道では有名店だそうです。

チーズラーメンと聞き、チーズ好きの私は早速食べに、「黄鬼」を注文。こってりスープに溶けたチーズが一面を覆っていて、イタリアンかと思いました。うん、うめ～！！

因みに「鬼」とはこってりという意味だそうです。

そして2回目、狙っていた「黒鬼」の食券を購入しようとしたら、親切な店の人が自販機より早く来てくれました。この「黒鬼」は、宗庵独特のこくのあるスープに、ニンニク風味と辛味が加わり、さらに深みのある味になっているのです！！う～ん、うめ～、うめ～！！

この2回目、やや遅いお昼で、席も空いてきてマスターと話ことができました。この「鬼」のネーミング、チーズのアイデアはどのようにして開発するのですか？系列ではないが仲の良いグループがあって、これは船橋のらーめん店主が考案し、それを発展させたものだそうです。この店のスマートなイケメン店主、話題も豊富、経営感覚もしっかりしていて感心しました。



黄鬼 チーズらーめん 黒鬼 こがしにんくらーめん (しっかり味の)餃子

(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 97

韓国家庭料理「ハンマダン」(徳田さんの紹介)

本場の韓国家庭料理を、ランチで安く食べさせてくれるお店です。ランチセットはメニューが豊富で、韓国式で付け出しも4品とボリュームがあり、試食したスンドゥブチゲ(豆腐のチゲ)も、石焼ビビンパも、本場韓国の味と変わらず、・・・とても美味かったです。

場所: 〒263-0043 千葉県千葉市稲毛区小仲台2-8-12

稲毛サティーの前 [ぐるなび](http://r.gnavi.co.jp/6514363/) <http://r.gnavi.co.jp/6514363/>

電話: 043-284-3345



スンドゥブチゲ・ラン
970円(ドリンク付き)

※ランチのコーヒーは
おかわり自由



石焼ビビンパ・ランチ
850円(ドリンク付き)



店奥 座敷



店入り口付近

(文責 磯谷俊)

ランチ メニュー	
<チゲ>	
キムチチゲ ランチ	¥ 870
味噌チゲ ランチ	¥ 870
スンドブチゲ ランチ	¥ 970
ユッケジャン ランチ	¥ 970
コムタン ランチ	¥ 1,200
<ごはん物>	
ビビンパ ランチ	¥ 750
石焼ビビンパ ランチ	¥ 850
キムチチャーハンランチ	¥ 850
キムパブ ランチ	¥ 600
<麺類>	
冷麺	¥ 850
ビビン冷麺	¥ 850
ビビン麺	¥ 850
韓国ラーメン	¥ 580
<特別ランチ>	
日替わり ランチ	¥ 850
ハンマダン ランチ	¥ 1,150

あんな店こんな店 No. 98

ニャーベトナム(千葉そごう店)(磯谷俊の紹介)

ベトナム料理の店、私は中華料理より好きです。

しかもヘルシー、値段も手頃、女子会にもよさそう。

<http://r.gnavi.co.jp/g158640/>

写真はベトナム屋台ランチ 1500円

12時少し前に、まだ空いていましたので入りました。

店内は静かな雰囲気、ゆったりした感じです。

ほとんど女性、年齢層は広く、ビールを飲んでいる方もおられました。

ディナータイムには生演奏もあります。

場所は千葉そごうの10階

TEL 043-306-2782



(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 99

長州ラーメン(ベルさんの紹介)

千葉駅前のヨドバシカメラ、三越の近く、ビルの2階です。
1階の階段入口付近に写真のような看板があります。

私のおすすめは、写真の「特製長州ラーメン」850円です。
特にチャーシューが3枚、味は甘めで柔らかく大きく、たっぷり味わえます。そして豚骨醤油スープは濃厚だがギトギトしておらず、豚骨特有の匂いがありません。写真のスープの様子はこんな感じです。

このほかの人気メニューは「野菜ラーメン」
これも女性に人気だそうです。

豚骨ベースで醤油の他、塩、ミソ
などの種類もあり、自分の好み
で選べるのも魅力です。

[喜劇ラーメン食べ歩き](http://www.kigekiraumen.com/chiba/manryukenfujimi.html)

<http://www.kigekiraumen.com/chiba/manryukenfujimi.html>



(文責 磯谷俊)

あんな店こんな店 No. 100

ゆで太郎(江戸切りそば)新宮さんの紹介

店のホームページはこちらです。

<http://yudetaro.jp/shop.html>

「わんさか」の後の新規開店の店で、開店時の写真には「Wansaka」の表示が残っています。7月7日に行った時は、壁を塗り替えてあり「Wansaka」の文字は消えていました。

営業時間は朝6時から23時まで、しかも
年中無休です。

ゆで太郎の歴史、会社概要

<http://yudetaro.jp/index.html>

ほかほか亭の経営にも関連した会社の
ようです。

メニューは「そば」の他、うどん、井もの、朝定食などです。

味は好き嫌いはあるでしょうが、そば、蕎麦湯とも、あ
っさり味でした。

写真は健康そばのメニューです。

セルフサービスで、テーブルには一味と七味、魔法ピンに蕎麦湯とすっきり。以前は靴を脱いで入る方式でしたが、靴のまま入店できるように改装してありました。駐車場は前の店よりは狭くしてありますが、十分の広さです。また照明はLEDではなく蛍光灯でした。様々な点で初期投資を少なく、資金を遊ばせない工夫が見られました。



(文責 磯谷俊)

