

ナオイの大切なお客様

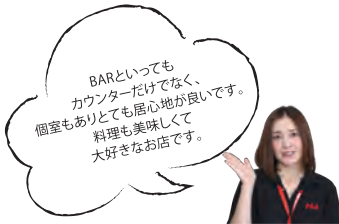


窯で焼き上げる本格ピザや自己耐特製のローストビーフはおすすめ!がっつり味わいたい人は是非★



ドクロの看板が目印です

本社DM室 小山



取手市取手 2-4-10
マツモトビル2F
☎0297-85-3250
〈営〉平日18:00~翌5:00
金土18:00~翌6:00
〈休〉無休
※店舗のビルへの入口は利根川荘の入口になります。

取手市 BAR自己耐

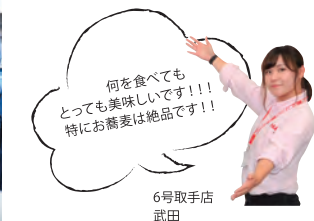
**飲むだけの場所じゃない
食事でもできる心地よいBAR**

取手駅東口から徒歩2分にあるビル2F。ドクロが目印の扉を開ければ、気さくなスタッフが親しみやすい笑顔で迎えてくれます。2014年4月にオープンして以来、幅広い世代の客層を魅了し、平日は午前5時まで、週末は午前6時までの営業で、終電に乗り遅れた方の居場所となることもあるBAR自己耐。お店では副船長と呼ばれている店長の齊藤健太さんにお話を聞いてきました。カウンターの他に、最大30人までの宴会が可能な座敷席があり、充実したバラエティに豊富な料理の数々は、テイクアウトや出前

にも対応しています。「BARですが居酒屋以上に料理を揃えています。手作りソースのピザやパスタを味わっていただきたいですね。パスタは生パスタで用意しております」と、自慢の一押しメニューを教えてくださいました。カクテル、焼酎、日本酒、ワインは各種ありますが、ビールとウイスキーに関しては驚きのラインナップで揃えられています。ビールは生の他に、世界各地の瓶ビールが約50種類常備。珍しいものまで種類豊富に取り扱うウイスキーは、タンブラーや氷にもこだわっていて、ソーダを使い分けるハイボールは絶賛。様々なシーンで利用できるユニークなBARは、個性的な空間が妙に心地よい場所でした。



天ざるそば 1,350円、刺身御前 2,200円、本鮨の鉄火丼 2,200円。飲み放題のプランもございます。ご予算、お料理内容などもお気軽にご相談ください。



何を食べてもとっても美味しいです!!! 特にお蕎麦は絶品です!!!

6号取手店 武田



牛久市南 3-20-12
☎029-830-8176
〈営〉11:00~22:00 (LO21:30)
〈休〉火曜
カフェタイム(14:00~17:00)も営業しております
ご宴会等はこちら 3,000円(税込)より120名様まで。送迎バスあり。(15名様より)
<https://kiyosumi8176.jp/>

牛久市 清澄 〈きよすみ〉

**常陸秋そば、本鮨、素材に
こだわる、職人のおもてなし**

牛久から約1km、50台以上が利用できる広い駐車場に大きな洋風の建物がある。街並みの中でひと際目立つ、和食を堪能できるレストランです。忘新年会から、歓送迎会、法事・慶事・結婚や七五三などの披露宴など様々なスタイルに合わせたお部屋を用意できるため、地元はもちろん取手方面から利用される法人や個人のお客様も多いそうです。

一見敷居が高いお店の様ですが、中に入ると女性スタッフがアットホームな雰囲気です。ランチからディナーまで11時から22時までオープンしているのですが、いつでも気軽に利用できるのが特長です。板長であり代表である飯田和之さんは東京で16歳の時から関東料理専門の日本料理店で修業をしてきた生粋の和食料理人。「お客様を美味しく料理で笑顔にしたい」と素材にこだわる職人気質が印象的です。「常陸秋そばは一軒の農家さんと直接契約で仕入れしています。いろいろな食べてみて、茨城のそばは一番旨いです。本鮨は一回食べるとお客様はびっくりされます」