「食べある記」第3回

【電馬】

第3回目は、連日常連さんで賑わう 「北京料理 竜馬」さんです。

一度食べたら、また食べたくなる味とお客さん の間では大人気のお店です。

お店の前の大きな看板が目印!

入口は右のような外観です。 お店の前は駐車場になっています。 地図の通り一方通行なので、注意!



~店内の様子~





厨房が見える店内は、一歩入るだけで おいしい匂いが漂っています

豪快に中華鍋をふる姿、大きな火・・・ ご主人の料理を作る手際の良さといったら、見ているだけで気持ちよくなります。

客席は、カウンター・テーブル・座敷があります。

ボリュームがあるメニューが豊富なので、男性客が多いかと思いきや、女性客にも絶大な人気があり、驚きました!!

「いつも来て〈れるお客さまを大切に」 というご主人の心が表れているのよう に、客席はいつも大勢のお客さんで賑 わっています。

とくに、お昼時の時間帯は混み合いますので、早めに行くのがベスト(*^^)v「今日はお腹いっぱい食べたい!」なんていう日には特におススメです!

並んでも食べた〈なる味を、ぜひご賞味下さい。

ご主人に、よくお客様が注文されるというおススメの3品を作っていただきました。 それでは、味もボリュームも大満足の定食をご紹介いたします!

~ 竜馬ラーメン(¥900)~



~ とりの味付け唐揚げ定食(¥900)~



見て〈ださい!この大きな角煮!柔らか〈煮込まれた 角煮が2つも・・・

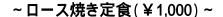
噛まずにとろける柔らかさです。

<mark>醤油ベース</mark>の絶品スープに少し縮れた麺を絡ませて いただくと、この上ない至福のひと時です。 このボリューム・・・すごいです!

大きな唐揚げがゴロゴロ入ってます。お客さんの間で も人気の高いメニューで、店内からはよ〈「唐揚げ定 食!」という声が聞こえてきます。

ご飯との相性が良い味付けで、唐揚げ好きに<mark>はたま</mark>らない一品!

一度食べたらやみつきになるおいしさです。

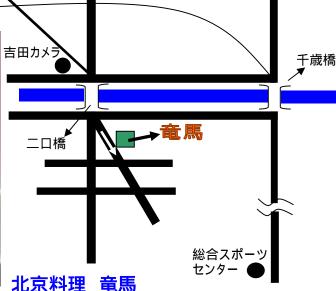




甘辛〈味付けされたロース焼きは一口食べただけで、 ご飯がすすむすすむ

にんにくがきいているので、寒いこの季節には体を温めるのにおススメです。

ロース焼きの下には、野菜炒めと千切りキャベツが ぎっしり!甘辛いたれが、いい具合にキャベツと絡み 二度楽しめます。



住所:山形市泉町24 32 電話:023-624-0381

営業時間 11;30~14;00

 $17;00 \sim 20;00$

定休日 月曜日

リピーターの多い 竜馬オリジナルの 味をご堪能下さい!

注)お店の前は一方通行です