

『食べある記』 第5回

【 たこ壺 】さん



第5回目は、本格的な大阪お好み焼きが大人気の「たこ壺」さんです。

食材にこだわるたこ壺特製のメニューは、どれを食べてもおいしい♪とくに週末は混み合いますので、早めに行くのがベストですね。

～ 店内の様子 ～



赤い看板が目印！
後ろに見えるのは…

そう！当社です。
お隣さんです！社員にも大人気
のお店です♪



注文すると、ご主人が目の前で焼いてくれます。
ご主人とお話しをしながら、おいしそうに焼けていくお好み焼きを見ることがあるので、待つ時間も楽しい。
そこも、たこ壺さんの魅力の一つなのでしょう。

まず、頼んでほしいのがコレ！
「たこ壺特性ソーダ水(¥330)」
二層に分かれててキレイです♪
なに味かというと…秘密です(*^^)v
飲んでからのお楽しみということで。
おススメです。
かき混ぜてから飲んでくださいね♪



～たこ壺特製焼き(¥1,100)～



絶対に食べてほしいのが、“たこ壺特製焼き”私も、かなりの確率で注文します。見てください！この食材！写真右に写っているのは「エビの頭」ご主人がせんべいのように焼き上げてくれます。パリパリした食感で、ここでしか食べられない味です。おいしい♪
そして、**自家製マヨネーズ**！「お好み焼きはマヨネーズが命だと言っても過言ではない」というご主人。かなりこだわって作っているとのこと。ぜひ、ご賞味下さい！

～マッシュルームチーズお好み焼き(¥880)～

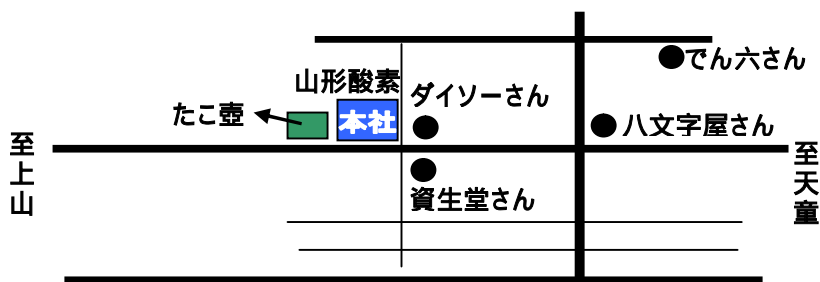


具を見るとマッシュルームが沢山あります。このマッシュルーム、“舟形直送ブラウンマッシュルーム”で、生でも食べられる新鮮さだそうです。頻繁に仕入れている食材なので、いつでも新鮮！食材にこだわるご主人の意気込みが感じられる一品です。



たこ壺特製焼きとたこ壺特製ソーダ水の組み合わせが最高です！

～お持ち帰り～



たこ壺

住所：山形市久保田

電話：023-644-2060

営業時間 17:00～24:30(定休日:月曜)
日・祝日は昼も営業！12:00～です。

おいしいから、みんなにお土産♪
そう！お持ち帰りもできるんです！
たこ焼8個入り
特性甘口&辛口ソース(¥600)
お好み焼きも持ち帰りできますよ♪