

# 『食べある記』第11回

## 【ごはんですよ ふなやま】さん



道路沿いの大きい看板が目印です！



第11回目は、「ごはんですよ ふなやま」さんです。

とにかくアットホーム 「お帰り」で迎えられ、「ありがとうさまぁ、行ってらっしゃい」で送られる、まるで自分の家に帰ってきたかのような居心地の良さです。

味はもちろん、ご夫婦の優しい声にお腹も心も満たされる、当社社員にも圧倒的な人気のお店です。



### ～店内の様子～



明るい雰囲気の内は、緑がいっぱい。植木を見ているだけで涼しくなります。テーブル席と座敷席があります。お昼時間になると、たくさんのお客さんと賑わいますので、早めに行った方が良いでしょう！

### ～デミグラスソース～



とってもおいしいデミグラスソース。大好きです！

なんと10日間も煮込んでいるそうです (o)  
手間暇を惜しまずに、季節や量に合わせて火加減や時間を変えて作るソース。

そして、これだけでは終わりません。この煮込んだデミグラスソースをそのまま料理に使うのかと思いきや、さらに最終的な味の調整をするとのこと。プラス1日煮込んで味を調えるそうです。

丹精込めて作られたデミグラスソースの味、ぜひご賞味下さい。

やきそばとミニ丼セット(デミチキン丼) ¥880



お店の看板といったら“やきそば”と思っているのは、私だけでしょうか(\*^-^\*)  
 その焼きそばと、サクサクであつあつなデミチキン丼のお得なセットです 盛りも あっさりとした焼きそばはぜひ食べていただきたい私の一押しです。そして、ミニ丼のデミチキン。ごはんですよふなやまさんのデミグラスソースは、とにかくおいしいのでオススメです。ガッツリ食べたいというときは絶対にコレ！  
 …という私のおススメどころが揃った嬉しいセット次こそは新しい味に挑戦しよう！と思うのですが、「やっぱりコレだ！」となってしまうんですね。なかなか挑戦できない(´-`)焼肉丼セットもあります。

デミカツロース ¥950

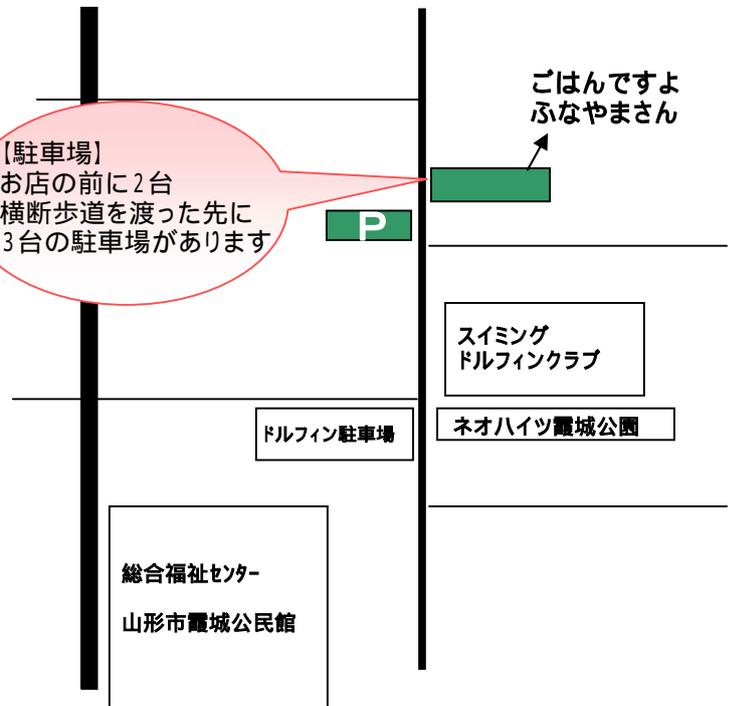


デミカツロースはボリューム満点！  
 小鉢がとっても充実しています。自家製デミグラスソースをかけたロースは、あつあつで絶妙な味です(\*^\*)目玉焼きがついてくるのも、なんだか嬉しいサービス。シャキシャキ野菜もたくさん！そのまま食べてもおいしいし、目玉焼きといっしょに食べてもおいしい。ご飯の上にのせてデミカツロース丼にするのも良いかも！  
 一つで色々な味が楽しめる定食です。  
 デミカツ(ロースorヒレ)が選べます。

オムライス ¥780



人気メニューのオムライスです。オムライスの上にはケチャップだけでなく、デミグラスソースもついているので、一度で二度楽しむことができます。そしてオムライスだけではないのですが、この小鉢には、とっても惹かれます。サラダ、豆腐、天ぷらなど…少量の小鉢をバランスよくいただけるのも魅力の一つです。日頃、偏った食生活になりがちの方にもオススメです。私はレディーなので(笑)今回は普通サイズのオムライスを頼みましたが、今度はジャンボオムライス(¥980)に挑戦してみたいです このジャンボオムライス、実はもうすでに雑誌等で紹介されているとのこと。なおさら食べたくなりますね



ごはんですよ ふなやま

住所：山形市城西町1-6-6  
 電話：023-644-1811

営業時間 / 11:30 ~ 15:00 17:00 ~ 21:00  
 定休日 / 毎週水曜日