

# 『食べある記』 第20回

## 【和工房 空海】さん



和の雰囲気漂う素敵なお店。  
道路側の看板が目印です。  
お店の前に広い駐車場が設けられて  
おりますので、お車でも安心です。



第20回目は、リニューアルオープンしたばかりのお店「和工房 空海」さん♪

今回は、いつもと違う“食べある記”

実は、この日…当社エネルギー課の歓送迎会で、空海さんにお世話になりました♪

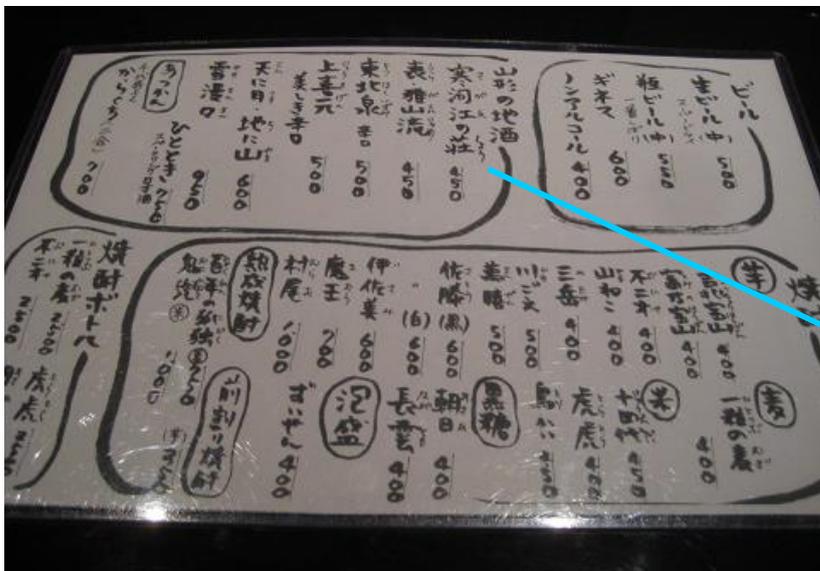
いつもの“食べある記”は、ランチ紹介が多いのですが、今回はコース料理で出てきたメニューをご紹介します。

※飲み放題メニューはありません。ご了承下さい。

※お酒は20歳になってから飲みましょう。



私たちエネルギー課の仲間です！いつもお世話になっております！



お酒の種類がとにかく豊富です！  
ビールの他に「山形の地酒」や「焼酎」が揃って  
います。おいしい料理には、おいしいお酒ですよ  
ね(\*^\*)たまには、普段飲まないお酒をいただく  
のもいいかも♪「地酒」はとくにオススメです！



第一印象は「大変落ち着いており、趣があるお店」

お客さんも年配の方が多かったような気がします。賑やかというよりは、ゆっくりお酒と料理を楽しみたい方におススメのお店  
です。和食の創作料理が本当においしく、一つ一つに工夫がされており、新しい発見をたくさん味わいました(\*^3^\*)

寒河江の荘 ¥450

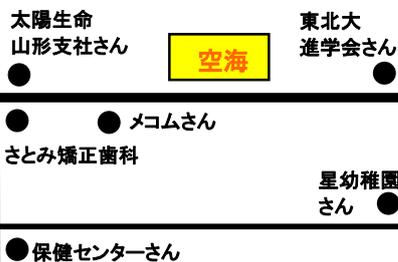
“空海”さんのコース料理♪ 味はもちろんですが、器や彩も素敵で、感動しました！全てがおいしい！また来たいな♪と思うお店です。



最後のシメは・・・そうめん♪  
 あっさり味で、意外にも鮭との相性◎  
 お酒の後でも、お腹にやさしい♪  
 お料理をたくさん頂いて、お腹がいっぱい(\*^~^)  
 なのに・・・デザートのように別腹感覚のそうめん♪  
 最後までおいしく頂きました。ごちそうさまでした！



周辺地図



和工房 空海

住所 : 山形市木の実町2-10  
 電話 : 023-635-4646  
 営業時間 : 17:00~25:30

