

Shop Data
居酒屋 まるまるさん
 〒020-0022
 盛岡市大通2丁目4-11 鈴木ビル1F
 TEL.019-623-4747
 [営業時間]18:00~翌4:00~6:00位迄

**暑さに効くメニューがいっぱい!
 安くて美味しいお酒に合う料理!!**

リーズナブルにお酒と料理を楽しめる居酒屋『まるまるさん』。この夏のオススメは夏バテ知らずのピリ辛メニュー『辛〜いナンパン冷奴』。つるんとした喉ごしの冷奴に、自家製のだし醤油につけたナンパンがたっぷり! ピリつとした後引く美味しさで、ビールがすすむ

一品だ。その他にも、手羽先の中に明太子がギュッと詰まった『手羽めんたい』。スタミナ満点の『豚ニラ塩焼きそば』など、お腹を満たすメニューも豊富。若い人から中高年のサラリーマンまで年齢を問わず愛されているゆんだ。

辛〜いナンパン冷奴 ¥300

全てのメニューが、200円~450円ととってもリーズナブルな『まるまるさん』。絹豆腐の上だし醤油につけたナンパンをたっぷり乗せた『辛〜いナンパン冷奴』は300円でボリュームもたっぷり、大満足の一品だ!

ポウ、は、お豆腐の上、だし醤油に溜まった、食べるのが好きだよ。

暑い夏を乗り切る! Stamina Menu!

毎日毎日暑くて食欲がない、冷たいものばかり食べて早くも夏バテ~なんて人はいませんか?
 そんなあなたのために、「で、がんす」流オススメのスタミナメニューをご紹介します。この夏を乗り切るスタミナをつけに出かけよう!

手羽めんたい ¥450

刺身などの生の以外であれば、持ち帰りも可能! お家で待っているご家族や、家のおつまみにどうぞ!

TAKE OUT
 お持ち帰りできます!

また、リーズナブルで親しみやすい雰囲気の内店で、仲間同士でゆっくり呑んだり、一人でふらっと立ち寄る事もできるというの人気のひとつ。閉店時間が朝4時~6時位までということもあり、2次会・3次会にと利用できるもの嬉しい。暑い夏の日が終わる頃に、『まるまるさん』の美味しい料理と冷たい生ビールで、乾いたノドと心を潤そう!

生ビールが安い!
SUNTORYモルツ 1杯300円!

お財布に優しくお腹も大満足の焼肉店!

夏と言えば焼肉!という人も多いのでは?今年3月に浅岸から本宮に移転オープンした『ブッチャー軒』はお手頃価格でおいしい焼肉が楽しめることで人気のお店。「安めの価格設定で、量はたっぷり。お客さんに満足してもらいたい。」というオーナーの竹村さん。肉は480円~、内臓類は290円~という安さで提供できるのは、竹村さんのお実家が精肉店を営んでいるからこそ。ホルモンの下処理も

店内で行っており、お肉の新鮮さは抜群。そのお肉をさらにおいしくするのが、注文後に各テーブルに運ばれてくる七輪。七輪で焼くことで肉の余分な脂が落ち、旨みが残る。さらに排煙ダクトが真上に設置されているので炭火の熱がよく肉に伝わり、特にホルモンは外側がカリッと、中はジューシーに焼き上がるのだそう。七輪で焼くという見た目や炭の香りもまた食欲をそそるポイント。

門店も営業中!

〒020-0823 盛岡市門1丁目5-45
 [営業時間]11:30~23:30
 [定休日]なし
 TEL.019-624-7670

移転前よりも広くなったという店内は、テーブル席の他にカウンター席、座敷も完備。飲み放題プランもあるのでグループでの宴会もOK。その際はぜひ電話予約を。

Shop Data
ブッチャー軒 本宮店
 〒020-0866 盛岡市本宮2丁目4-21
 TEL.019-636-4115
 [営業時間]平日11:30~15:00,17:00~22:30
 土日11:30~22:30
 [定休日]なし

炭火で焼肉! 栄養も豊富なホルモンのスタミナアップ!

おすすめは『ミックスホルモン』。7~8種類のホルモンが混ざっていて、食べるごとに色々な食感と味が楽しめる。実はホルモンはビタミンB群が豊富で夏バテにも効果あり。部位にもよるが肉よりも低カロリーでコラーゲンもたっぷりなので女性にもおすすめです。もう一つ、「中落ちカルビ」は赤身と脂身のバランスの良い美味しさをじっくり味わえる一品。ランチ

は焼肉2品と4つのサブメニューセットから選べて750円~とこちらもお得。ランチ限定のサービスメニューもあるのでお見逃しなく!ランチ以外でもセットや定食、麺類やサラダ、ドリンクなどサブメニューも豊富。焼肉にビールの人もご飯の人も、『ブッチャー軒』でお腹も心も大満足できること間違いなし!

味も価格もお客さんに満足してもらえるように頑張っています。ぜひおすすめのホルモンを食べに来てください。

オーナー 竹村さん

上:ミックスホルモン(タレ) 2~3人前 ¥880
 下:中落ちカルビ(タレ) ¥480

表記の金額は税込です。

■タイトルの「で、がんす。」とは... タイトルの「で、がんす」は盛岡弁で「オハヤガンス」(おはようございます)「オハナデガンス」(こんばんは)など、「〜でがんす」という風に、ことばの後に使われる言葉です。盛岡では多くの人々が解るであろうこの言葉から、親しみやすさを持っていただき、また、一目でローカルな地域情報を発信していることが解るタイトルとしました。一部の年代層をターゲットとするのではなく、多くの年代の方々に見ていただくことを目指しています。