

旬の新鮮
海鮮!

今年の忘年会は
「浜味屋」で
鮪料理を食い尽くす!

マグロを中心としたメニューがリーズナブルな価格で味わえる穴場的なお店『浜味屋』。会社帰りのサラリーマン、OLさんで賑わう店内は、1階にカウンター席とテーブル席、2階は20名収容可能な座敷席があり、これからの忘年会シーズンに最適! こちらの自慢はなんとと言っても「本鮪」。「本鮪刺し」は脂の乗った上質な鮪を厚切りにカットし赤身・中トロ・大トロの3種類が堪能でき、



脂ののった本鮪は、ほんのり甘く口の中でスーッとけてしまうほどの逸品。「本鮪刺し(1,320円)」

その他にも「鮪のほほ肉」や「頭肉」など他ではあまり食べることの出来ない貴重な部位も提供している。さらに12月は海鮮系鍋や冬の味覚カニ料理など海の幸を存分に楽しむことできる。大胆な中に繊細さが光る料理は、調理法にもこだわっていて素材の良さを知っているからこそ、その良さを徹底的に活かした味わいをお客様にお届けしている。そして、絶品料理に花を添えるのが各地から取り寄せた日本酒。人気銘柄からその時々で希少酒もいただける。「今年の締めは、うまい鮪と日本酒で!」と思ったら『浜味屋』で間違いなし!

Shop Data
三階 浜味屋
〒020-0021 盛岡市中央通3丁目4-28
TEL.019-601-9879
【営業時間】17:00~23:00 L.O.
【定休日】日曜日(但し祝前日は営業)

ココ
ほかほか弁当
中央通り
市役所
イワテプライダル
センター



鉄火丼
1,000円

肉厚の鮪が貫注にのった「鉄火丼」
口の中に広がる本鮪の旨みがたまらない!



肉厚でジューシー。まるでお肉のような味わい。「鮪の串焼き(650円)」



外はサクサク、中はふっくら。「本鮪ほほ肉揚げ(920円)」揚げたてをどうぞ。

Menu
本鮪 ほほ肉焼き ..720円
本鮪 頭肉のたたき 720円
刺盛り.....1,500円~
特選牛タン焼き..1,000円
柔煮..1,000円
だし巻き玉子.....520円
飲み放題(2時間) 2,000円

飲み放題プラン [2時間] **4,500円**~
(4名様から承ります)
刺し盛り・揚げ盛り・サラダ 他 全5品
※3日前までにはご予約ください。 ※ご予約等お気軽にご相談ください。

忘年会を
美味しく
楽しもう!

2014年の締めくくり!
「で、がんす」オススメ
美味しく楽しく
盛り上げられるお店を
ご紹介します!



がっつり
お肉!
焼肉定番メニューから
ホルモン、ブロックステーキまで
とことんお肉を楽しむならココ!

今年の夏にリニューアルオープンした『牛庵』は、「炭火焼肉・熟成肉・カタマリ肉・GRILL・新鮮ホルモン×麦酒・米酒・葡萄酒」をコンセプトにした焼肉店。前沢牛で有名なオガタ牧場の自社ブランド牛「前沢オガタ牧場匠牛」や二戸のブランド豚「佐助豚」など、上質な肉がお手頃価格で楽しめる人気だ。定番の焼肉メニューの他に希

少部位なども提供。中でもぜひ味わっていただきたいのが「熟成肉」。北海道産の十勝和牛を3週間以上じっくり熟成させることで旨みが増し、柔らかな肉質と香ばしい熟成香をまとったおいしい肉になるという。忘年会にオススメなのが、この「熟成肉」の塊肉グリルが含まれた「熟成和牛コース(料理8品、飲み



「熟成肉」は脂が程よくのった「ミスジ」と赤身の「肩サシ」からチョイス。カタマリ肉を豪快にグリルした「熟成和牛の焼肉グリル(写真3人前)」はお好みで塩・わさび・マスタードでどうぞ。

Menu
バラ・カルビに近いジューシーな部位を塊で!
NEW 前沢オガタ牧場 オガタ匠牛 カイノミ塊グリル(180g) 1,480円(数量限定)
濃厚スープと特製ばん酢が相性抜群!
NEW 濃厚とんこつスープで食べる佐助豚しゃぶしゃぶ ~佐助のニンニクばん酢で~ 2人前 1,200円



熟成和牛コース
5,000円(写真は3人前)

放題付き/5,000円)。カルビ、タン、桜コック、ホルモンなど、とことんお肉を堪能できる。飲み放題メニューもビールや果実酒、樽詰ハードシードル、焼酎、日本酒など種類が充実して、大満足できること間違いなし。12月からは新メニューも登場するので

見逃しなく! 宴会コースは飲み放題付きで3,500円からあり、前日までに予約が必要なので詳しくはお電話を。新年会でも同コースを利用可能。年末年始は肉三昧! で楽しんではいかが?



Shop Data
牛庵
〒020-0022 盛岡市大通3丁目2-3 第6大通ビル1F
TEL.019-653-1192
【営業時間】17:00~24:00
金・土・祝前日17:00~翌3:00
【定休日】なし

ココ
セブンイレブン
七十七銀行
→盛岡駅
大通り
ローソン
→大通り
東北銀行
MOSS
クロステラス

■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)「オハンデガンス」(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。表記の金額は税別です。