



★皆のためは「いい竹」のロゴ入りのあるイス。



★注文を受けてから、職人さんが奥で作っている。



大阪鮮ハ
東京都新宿区四谷3-11
電話：03-3351-8989



★茶中ずし・大阪鮮作・穴子きりも見た目があざやか。手土産に喜ばれること間違いなし！
詰合せ 1人前：1,420円



★食卓当時のある看板。雀とは鯛のオト。



★ハチケのロゴマークは、さやえんとうとキノコのモチーフ。

緑のれんが目印！
夏には涼に衣替え。

四谷三丁目駅近くにある、大阪鮮専門店のハチケ。大阪鮮とは、押し寿司と呼ばれるもの。
お店でも食べられるが、寺町というところもあり、お彼岸の時期には、持ち帰りのお客さんで賑わう。
演劇関係者にも、差し入れで好評のようだ。
折りのサイズ・寿司の組み合わせは、自由自在。特に注文が多い茶中ずしには、穴子とれんこんが入っている。
昔と変わらず、素材にこだわり、職人さんの丁寧な作り方で、どれも味わい深い。



小料理
東京都世田谷区北沢2-9-24
オロ田ビル1F
電話：03-3446-6148



2階は、座敷になっている。20〜30名でも対応できるほどの畳でくつろいで、お酒もすすみゆく。



★最新の見える字が減ったタイプの電話。今でも現役で、使用されている。

店主が「アタリウメ」が趣味とのこと。入口とカウンターの水槽が飾られて、癒される。



★お店のオリジナルポテトサラダ。手頃なことはしていないというが、家庭的でおいしい♡



★骨付きで、とってもジューシー。ちびっけのロースでやみつきになる。

本多劇場近くにある居酒屋「ふるさと」。劇場近くとあって、公演期間中、役者さんにも利用されているそう。公演期間中は、毎日利用する劇団もあるという。近頃、大勢で利用できる座敷のある店も減っていることもあり、重宝されている。2階の座敷は、演劇関係者の子約がよく入るそう。
味もまちがいない。ロース地などで旬のモノを仕入れ、家庭的な味付けで提供されている。お店のおススメは、初夏はもうこしの「かきあげ」冬は「かきだそう」だ。