

肉と魚が盛りだくさん!  
不動の人気を誇る「黒子風 塩ちゃんこ鍋」



写真は塩ちゃんこ鍋 2人前

個室でゆっくりと、奥深いスープが絶品の塩ちゃんこ鍋(1人前税込 1,800円)をみんなで囲んだら…宴会が盛り上がりがないワケが無い!シメはラーメン・うどんも良いけど、具材の旨味がたっぷり染み込んだ幸せの雑炊で!他にも、西京味噌仕立ての「広島産力キ鍋」、「イノシシ鍋」など。鍋は全て1人前〜注文可。

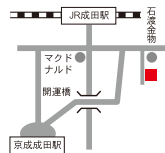


これも食べて!

築地直送の新鮮なお刺身のなかでも特に人気の「メサバ」。脂のノリが良く、そのまま刺身でも食べられる鮮度の良い紀州産のサバを使用。日本酒がぐいっとすすむ逸品だ。

SUSHI創作ダイニング 黒子 成田表参道店

☎0476-88-3840  
成田市花崎町534 グランティール表参道2号室  
17:00~24:00(L.O.23:30)  
日曜定休



昭和59年創業、長年愛される鳥料理の  
お店が試行錯誤の末たどり着いた「鳥鍋」



写真は鶏鍋 4人前

シンプルな醤油ベースのスープに、程よい柔らかさの国産鶏とたっぷりの野菜でヘルシー。サッパリと薄めの味だが、味わい深いコクがあります。鶏鍋 1人前 1,000円(冬期限定)。千葉県東庄町の大自然で育った林 SPF 豚肉を使った豚しゃぶ(1人前 1,200円)や牛もつ鍋(1人前 1,100円)も楽しめる。※全て税別

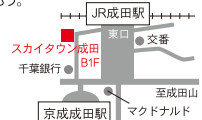


これも食べて!

一口食べるとみんなが驚くその柔らかさ…秘伝ダレに付けて、こんがりふっくらと焼き上げ卵黄に絡める絶品のつくね。全室個室の落ち着いた店内で自慢の焼鳥も楽しもう。

とりまさ  
鳥正

☎0476-36-7000  
成田市花崎町828-11 スカイトウン成田B1  
日曜・祝日定休 12/2・23の日曜は営業  
17:00~22:00(ラストオーダー21:30) 金曜のみ~23:00(ラストオーダー22:30)



地元の新鮮な山芋を使った自家製ダレで  
いただく「牛タンしゃぶしゃぶ」



写真は牛タンしゃぶしゃぶ 2人前

さっぱりと味わい深く、食感も楽しめる牛タンしゃぶしゃぶ(1人前税込 1,300円)。牛タンをサッとダシにくぐらせて、自家製山芋ダレに絡めてほうばる(お好みで自家製ポン酢でも)。山芋とろろが鍋にたっぷり入った「千葉県産極上牛ホルモン鍋」や「イベリコ豚のしゃぶしゃぶ」も人気。鍋は全て1人前〜注文可。

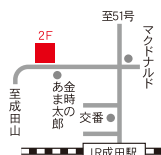


これも食べて!

山芋のチップスや、山芋のいそべ揚げ、山芋と牛スジのお焼きお好み風など、ヘルシーな絶品山芋創作料理の数々。味わい豊かで新鮮な山芋は、粘り・旨み・香りが違います。

うまい肴と山芋料理 なかり

☎0476-23-3766  
成田市花崎町538 林ビル202  
17:00~23:30(L.O.)  
月曜定休  
日中のご予約電話は《黒子京成成田店 ☎0476-24-0066》にて承ります



旬で彩る、季節を味わう  
寿司屋でいただく「海鮮しゃぶしゃぶ」



脂のたった今が一番美味しいブリをさっぱりとした昆布ダシにくぐらせ、ポン酢でいただく…心と体に染み渡る美味しさ。市場で吟味した鮮度の高い魚を盛合せた海鮮しゃぶしゃぶ 1,800円(税別)。2人でシェアするもよし。女性でも気軽に立ち寄ることができるシンプルでモダンな店内で、一時の口福を。



これも食べて!

京成成田駅東口「船やまと」の系譜である「大和寿司」。職人が握る江戸前寿司や、一品料理など旬の食材で彩る季節料理に日本酒・焼酎・ワインを合わせて飲みたい。

大和寿司

☎0476-37-8801  
成田市花崎町828-11 スカイトウン成田1F  
11:30~14:00(L.O.13:30) ※土曜・祝日はランチお休み  
17:00~23:00(L.O.22:30)  
日曜定休 <http://sushi-yamato.net>

