

旬の食材と
地酒の調和

河内小阪駅にほど近い住宅街。軒に吊られた大きな提灯が目印の和食料理屋「和遊膳馬関」では、その季節でしか味わえない味を堪能できる。

旬の食材を店主自ら市場で仕入れ、その味を十分に活かす調理を心掛ける。山陰・北陸・九州・四国など選りすぐりの漁港で水揚げされた魚介類は、どれも新鮮でおススメ。お酒は、全国各地から仕入れた個性溢れる地酒や焼酎が揃う。春が旬の淡泊な味わいのお魚には、重めの地酒を合わせるなど、季節の料理に合ったお酒を提供。

料理の味付けにも店主のこだわりが。魚のフライにはタルタルソース、ステーキにはデミグラスソースと、和食店でありながら、洋食の良い所も取り入れ、常連客を飽きさせない

工夫がなされている。

不動の人気メニューはインパクト抜群「山形牛のステーキ」（税込：2800円）。また、タケノコなど季節の野菜と海老のすり身を混ぜて揚げた「海老パン」（税込：780円）がお酒に合うと、密かに好評を博している。

旬の食材と地酒の調和にこだわり抜いた逸品の数々を、一度味わってみてはいかが。



近鉄河内小阪駅より徒歩5分

しっとり・優雅に

和遊膳 馬関

所在地：東大阪市小阪 2-6-7
TEL：06-6783-0063
定休日：月曜日
駐車場：無し
HP：http://www.wayuzen-bakan.com/



▲カウンターの目の前には新鮮なお肉が陳列されている。

