

串かつ 浪漫亭

所在地：東大阪市長田東 2-1-6
 TEL：06-6746-7588
 営業時間：17時～23時（ラストオーダー22時30分）
 （営業時短要請等により変更の場合があります。）
 定休日：日曜日、第1、第3月曜日、祝日不定休
 駐車場：無し



▲インテリアに古材を使用し、温かく落ち着いた雰囲気ゆったり寛げる。

さくさく・あつあつ

大阪メトロ長田駅3番出口すぐのホテール階にある「串かつ浪漫亭」。夕暮れ時、店内に響き渡るパチパチとはしける油の音が、食欲を掻き立てる。当店自慢の串カツの衣は、薄くサクサクとした食感で素材本来の味を引き立たせているのが特徴。そこにブレンドした塩をさつとまぶすのが店主オススメのいただき方。油は米油と綿実油を使用。さつぱりとした風味は、女性にもうれしい味わいだ。また、定番の食材から、桜えびや蟹つめなどの季節の食材、創作串まで、メニュー約70種類と実に豊富。中でも「自家製胡麻豆腐」と「子持ち昆布」は大人気で、胡麻豆腐のとろりとした舌触りや、子持ち昆布の絶妙な塩加減とプチプチ食感思わす虜になる逸品。一品料理も豊富。「地鶏の塩だれ



大阪メトロ中央線・近鉄けいはんな線
 長田駅より徒歩2分

ユッケ」(748円)は、鶏肉の kori コリとした歯ごたえと、塩ごま油がよく絡み食べ応え抜群。また、「浪漫亭ヘルカツサンド」(770円)は上質なヘル肉の甘味とソースの酸味が相まって深い味わいに。持ち帰り可能なので、リピーター客も多い。できたてほやほや、熱々の串カツをぜひ店内で堪能してみてください。

お店散策

Vol.250

サクサクの衣が決め手
 素材の風味が活きる創作串カツ



▲浪漫亭ヘルカツサンド



▲地鶏の塩だれユッケ

