

ポリユーム満点ハンバーグと

日本各地の銘酒が推し

を、気心の知れた仲間とシェアして、各地の銘酒と頂く。こんなお店で気持ちよく酔いしれてみては。

今年2月で6周年を迎えた「Ajiy Kitchen」は、「リーズナブルなワンランク上の料理で非日常を感じられるお店」をコンセプトに、定番メニューや、季節の料理約60種類を揃え、毎日料理長がメニューを手書きでしたためる。和洋中さまざまな厨房に立った経験から、アイデア溢れる料理長が生み出す創作料理は、どれも旬の食材の良さを引き出す。鮮魚や鶏肉などを使用した人気の創作メニューの中で、圧倒的な人気を誇るの、「自家製ハンバーグ」。精肉店でハンバーグ用に挽いてもらいうひき肉を一つ一つ丁寧に手ごねしたポリユームのあるジューシーなハンバーグに、濃厚でありながら、ほんのり甘くコクがある特製赤ワインソースが相性抜群。肉の旨味や香りが増幅し、鉄板で肉とソースの焼ける音も食欲を掻き立て、五感で味わうメニューである。

また同店では、贅沢で非日常感を味わえる珍しい銘酒をその時々によって取り揃えており、銘酒目当てに来店する客も多いという。ポリユームがある美味しい料理

アジワイキッチン Ajiy Kitchen

所在地：東大阪市岩田町3-12-25
サンメゾン若江岩田1階
TEL：06-4309-7399
営業時間：17時～24時
(L.O.フード23時、ドリンク23時30分)
定休日：水曜日

お店の情報は
右のQRコードから



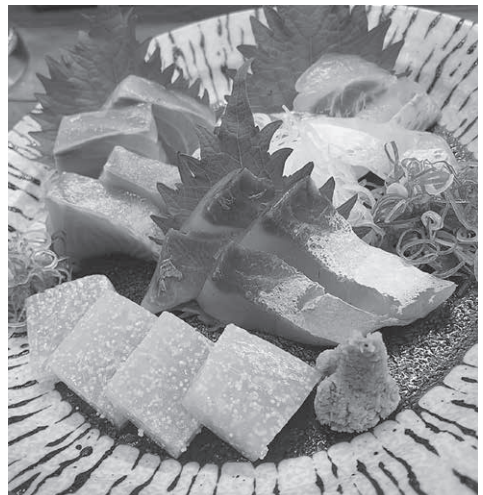
近鉄奈良線若江岩田駅より南へ徒歩5分



Vol.272 創作居酒屋



▲人気の自家製ハンバーグ



▲日本各地の銘酒（上）と新鮮なお造り（下）