

鉄板焼きから刺身まで

こだわり食材で味わう至福の時間

鉄板の上で光る職人技や、ジュ

ワツと弾ける食材の音、漂う香ばしい香りなど、鉄板焼きならではの醍醐味を楽しみながら、日ごろのちよつとしたご褒美に立ち寄ってもらいたいとオープンした「鉄板 Kitchen 椿」。

鉄板焼屋などで13年間腕を磨いた店主がこだわる鉄板料理と、毎朝市場で厳選して仕入れる新鮮魚介をリーズナブルに提供する。大きくて分厚い鉄板で焼き上げる料理はどれも逸品揃い。店主のおすすめは、黒毛和牛の焼ホルモン。ニンニクが効いた甘辛い自家製ダレがしつかり絡んだホルモンは、噛んだ瞬間にジューシーな旨味が溢れ出し、とろけるホルモンの香ばしい香りが鼻を抜け思わずお酒が進んでしまう逸品。さらに、「焼き野菜の盛り合わせ」も人気メニュー。鉄板で火を通すことで、野菜本来の甘味や旨味が凝縮。シンプルだからこそ際立つ味の深みは、家庭では再現できない。

毎朝市場で仕入れる海鮮は、季節によって異なるので「今日は何かあるのかな?」と楽しみに訪

れる常連客も多数。

居心地の良い空間で、こだわり料理とお酒を楽しめると、地元の人々の心を掴んで離さない。



長瀬駅より北東へ徒歩4分
近畿大学西門より徒歩8分

鉄板 Kitchen 椿

所在地：東大阪市小若江1-2-8
TEL：06-4400-2715
営業時間：17時～24時(L.O.23時30分)
※不定期で土日のみ12時～24時営業
定休日：不定休(月2～3回)



Vol.283 鉄板焼き酒場



▽刺身の盛り合わせ



▽焼野菜の盛り合わせ



△黒毛和牛ステーキ



△チーズハンバーグ



画像提供：(一社)東大阪ツーリズム振興機構