

＼今宵も愉しんでいただけてますか？／

# 弥生 酒場ごよみ自

2024.3月発行 第5号

## 船橋

地魚・煮込み・串揚げ

**いっきゅう**  
Funabashi



**本格的な和食が船橋で堪能できる！  
和食職人歴40年の技に舌鼓！**

船橋駅から徒歩数分の場所にある「いっきゅう船橋」。御愛顧いただいているお客様から「料理のクオリティが高い」というお褒めの言葉を多くいただいております。

当店の料理を取り仕切っているのが、和食一筋40年の料理長です。是非一度、本格的な和食の味とお酒を楽しみにいらしてみませんか？



▲詳細はコチラ

## 今月のオススメ



### 大判牛タン焼き

まるでステーキのような大判の牛タン。2〜3人でシェアしてお召上がりいただけます。大満足のボリューム！



### ホタルイカ酢味噌

富山県産のホタルイカを丁寧に下処理することで臭みがなく美味しくいただけます。あっさり酢味噌でどうぞ！



今月の

旬

## 山菜の天ぷら

ほのかな苦味を楽しめる菜花、ふきのとう。そして山うどの独特な香りを存分に楽しめる天ぷらは、この時期でしか味わえない贅沢な春の息吹。彩りも春のように爽やかな梅塩でお召し上がりください。(写真がモノクロだと伝わりませんが…)



## 職人の本質が問われる?! 良い居酒屋の条件

本日のお飲み	
上刺身盛り	2500円
刺身五匹盛り	1900円
刺身一匹	380円
刺身二匹	760円
刺身三匹	1140円
刺身四匹	1520円
刺身五匹	1900円
刺身六匹	2280円
刺身七匹	2660円
刺身八匹	3040円
刺身九匹	3420円
刺身十匹	3800円
刺身十一匹	4180円
刺身十二匹	4560円
刺身十三匹	4940円
刺身十四匹	5320円
刺身十五匹	5700円
刺身十六匹	6080円
刺身十七匹	6460円
刺身十八匹	6840円
刺身十九匹	7220円
刺身二十匹	7600円
刺身二十一匹	7980円
刺身二十二匹	8360円
刺身二十三匹	8740円
刺身二十四匹	9120円
刺身二十五匹	9500円

私たち職人が考える良い居酒屋の条件とは「日替わりメニューが充実しているか」を重視しています。毎日仕入れる新鮮食材へのこだわり、旬食材の提案、そして、それを調理するにあたっての並々ならぬ職人の情熱が、この日替わりメニューに如実に現れる。そう考えているからです。

## 船橋

離れ

**いっきゅう**  
hanare

料理長 和田 純一



**いっきゅうは和食だけじゃない！  
イタリアンも楽しめる居酒屋**

『いっきゅう』の系列店では魚河岸直送の鮮魚をウリとしていますが、イタリアンの世界で30年以上活躍している料理人の発案により、『いっきゅう Hanare』では和牛やイタリアンのテイストをプラスしたお料理をお楽しみいただけます。



▲詳細はコチラ

**幅広いニーズにも対応できる！  
こだわりの個室空間！**



「いっきゅう離れ」の魅力の一つとして少人数〜最大32名様までご利用いただける和モダンの落ち着いた個室空間にあります。大切な人とのデートから職場や仲間との大宴会まで、幅広いニーズに対応いたします。まずは少人数でご予約いただき、その空間と本格イタリアンをご堪能ください。

予約必須

和食とイタリアンのどちらも楽しめる船橋の隠れ家



店長の  
**伊勢**

## 肉3種盛り

グランドメニューには掲載されていない知る人ぞ知るオススメメニューであり、当店一番人気のメニューです。黒毛和牛のイチボ、牛タン、牛ハラミをワインと共にいただくのがオススメ！ 柚子胡椒・エシャレット味噌・わさび・岩塩・たまり醤油で味変を楽しんで！

このワイン絶対!!  
**おすすめ\***

ベリンダ・コーリー  
キャンティ・クラシコ

イタリア赤ワインの代名詞ともいえるキャンティ・クラシコ。肉3種盛りとの相性が最高ですよ！



## 今月のオススメ



### 揚げニョッキ

イタリア料理「ニョッキ」を揚げてあります。その食感をお楽しみください。各種ソースをお選びいただけます。



### 大山鶏

やげん軟骨唐揚げ 鳥取県大山鶏の中でも特に美味しいと言われている「やげん」。こりこり食感とジューシーさをお楽しみいただけます。

# 西船橋駅の近くでジンギスカンを食べるならココがオススメ!

西船橋

## ジンギスカン 佐藤

西船橋駅北口より徒歩2分。「ジンギスカン佐藤」では希少な「生ラム」を提供しています。『生ラムジンギスカン』は注文が入ってからカットするため、酸化せず、臭みがなく柔らかくお召し上がりいただけます。多くのリピーターが足繁く通う人気店です。自慢のジンギスカンと飲み放題のご宴会向けプランがオススメです!



▲詳細はコチラ



- ✓ チルドで仕入れる新鮮なジンギスカンを楽しめる!
- ✓ 生ラムは注文が入ってからカットをするため、酸化せず、臭みがなく柔らかい!
- ✓ ジンギスカンセット(1人前)が1,188円(税込)!

お店をどこにするかは職員同士が集まりや地域の団体打ち合わせや個人の利用など目的によって選んでいます。フナバシ屋さん以外によく行くお店は、じゅう屋

下戸でも通う居酒屋の魅力  
西船橋にある産婦人科「山科病院」の上河と申します。山商さんとは確か7年前の「こまつなつ」というイベントで偶然山本社長とお会いしたご縁からです。以来、様々な場で山商さんのお店を利用させて頂いたたくとも、山本さんが地域の方とタッグを組んで行っている地域の異業種交流会へも参加しています。私が山商さんで主に利用しているのはフナバシ屋さんです。実は私のお酒は苦手なほうなんです。そんな私が居酒屋さんに通うというのは、やはりお酒だけではなくそれぞれのお店でのメニュー、その料理のアイデアや美味しさにとっても魅力があるということです。



### 今月のお客様



医療法人社団成和会 山科病院  
上河 健彦 様

さん、一九庵さん、ラーメン嘉祥さんなどですね。

前述ですが、アルコールがあまり得意ではない私がオススメするのは西船橋といえはこれ!小松菜ハイボールです。見た目と全く違い本当に飲みやすく、酒が残りにくいので「お酒が苦手」と言いながらつい飲んでしまいます。また、飲めない方にはこのハイボールのアルコール抜き!これは美味しいですよ。お酒が苦手の方も是非試してみてください。

今後山商さんのお店を楽しく利用させてもらいたいなと思ってます。いま、世の中では若いころはアルコール離れなど聞くところではあるので、美味しいお酒を気の利いた場所で飲めるというお店作りを期待するとともに、ノンアルコール商品が充実していて、集まったみんなでワイワイお食事できるようなお店を作ってほしいなあと思っています。これからもよろしくお願ひします!



一九本店 フォン  
沢山飲んで発散しましょう♡

私のイチオシ：燻製の盛り合わせ



一九APAホテル店 清太  
まだ入ったばかりですが、お客様の笑顔の為に頑張ります。

私のイチオシ：鮎あご煮付け



一九庵 穂乃花  
笑顔でお出迎えます! ご来店お待ちしております~!

私のイチオシ：釜揚げしらすの焼きうどん

PICK UP!

# Staff

~系列店舗スタッフ紹介~

表面で特集されてるよ!

私たちが皆様をお出迎えます!

いっきゅう 離れ 藍  
特有の雰囲気味わいにきてください! 表面も見てくださいな♡

私のイチオシ：イペリコ豚トロ炙り焼き



フナバシ屋 ホワフ  
大学で経済学を学んでいます。日本の居酒屋文化は素晴らしいです。

私のイチオシ：牛すじね焼き



じゅう屋 樹理亜  
看護学生とじゅう屋のアルバイトでいつも頑張ってます(ガンバレ)

私のイチオシ：油淋鶏



肉の天山 小春  
是非食べに来て下さいー!!

私のイチオシ：レアステーキユッケ風



いっきゅう Funabashi 優之介  
元気にしてるので気軽に話しかけてください!

私のイチオシ：大判牛タン焼き

### 系列店舗一覧



皆様のお越しをスタッフ一同心よりお待ちしております。