うまかもんの旅

博多っ子

営業時間:月～土 17時～24時(L.O. 23時半)
祝日　17時～24時(L.O. 23時)
定 休 日 :(日)

川口市栄町3-2-21 1階　TEL 050-3469-4805
URL https://hakatakko.gorp.jp/

ココがおすすめポイント！

JR川口駅東口から徒歩3分、40年以上も続く九州料理の老舗です。博多っ子は初代が15歳で上京し19歳で仕出し屋を始め、28歳で今のお店を始めたそうです。老舗というと…「お高いんじゃないの?」とお店の写真を見て思うでしょう?意外にも手の届く気張らなさなんです。(下のふきだしに注目!)
お店の雰囲気は…間口が小さく、奥行きが広く80席あります。(落ち着いていて、イイ感じです。)鍋料理はお店の方が作ってくださり、最後の雑炊も上手に仕上げてくれます。給仕のお姉さんは皆和服です(＾＾♪
※「博多っ子」へ行くときは、電話で予約を入れてください。金曜日は特に!

投稿者●うまかもんレポーター 食いしん坊のタケちゃん さん

◀大将は二代目で10年になるそうです。
(メチャ、ハンサムです)

▲馬刺し

▲白レバーニンニクたれ

料理はどれも丁寧に仕上げてあります。

先日、食いしん坊で大食漢の私と友人二人で
・生ビール(グラス)、白レバーニンニクたれ
・馬刺し、鱧の天麩羅、ハマグリの酒蒸し
・焼き鳥(ニラつくね、軟骨、砂ぎも、手羽 各一本)
・どんこ椎茸のステーキ、手作りさつま揚げ
・稲庭うどん二人前　8千円でおつりが来ましたよ！
(キープしてある芋焼酎「川越」もたっぷりいただきました。)

▲どんこ椎茸のステーキ

▲お刺身の盛り合わせ
ネタの大きさ、包丁の入れ方、盛り付けと言うことなしです。

お店からの嬉しい特典

「いろどりREPORTを見た」で
おすすめメニュー1品サービス！
提示条件　予約時&入店時
利用条件　ディナーをご利用の方
有効期限　2019年11月末まで

あなたのお気に入り大募集！

「いろどりREPORT」(年2回発行)に「私のお気に入り」のお店や施設を紹介しませんか？
記事採用の方にはコンビニなどで使える「クオカード」5,000円分をお送りいたします。応募要領に従って、どしどしご応募ください。

応募要領

◆投稿方法
郵便番号、住所、電話番号、氏名、掲載用ペンネーム、年齢、事業所名、性別を明記のうえ、原稿・写真を下記のＥメール宛にお送りください。また、原稿にはお店情報やあなたのおすすめポイントやメニューなどをお書きください。なお、氏名と事業所名は商品発送時にのみ使用し、掲載時にはペンネームにてお載せいたします。
◆Eメール送り先　sai-info@sai-kikin.or.jp
メールタイトルは「いろどりREPORT お店紹介係」でお送りください。
◆採用のご連絡
採用時には上記のEメールにてご連絡させていただきます。なお、その際にお店や施設の情報についてお伺いさせていただくこともございますので、よろしくお願いいたします。

※お預かりしたお客さまの個人情報につきましては、送付及びこれに関わる業務以外には一切使用いたしません。
※掲載許可は当基金で行いますが、お店や施設から掲載許可が下りなかった場合にはご了承ください。