



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 050-5485-6705

URL <https://hakatakkogorp.jp/>



▲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)

ヨヨ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い、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



▲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。

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、鰻の天麩羅、ハマグリ酒蒸し
- ・焼き鳥(二つつくね、軟骨、砂ごも、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。)



▲馬刺し



▲白レバーニンニクたれ



▲どんこ椎茸のステーキ