私のお気に入り　いろどりREPORT No.4 掲載

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://hakatakko.gorp.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)

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

▲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、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。)

▲馬刺し

▲白レバーニンニクたれ

▲どんこ椎茸のステーキ

※2019年4月 発行当時の情報です