

총지배인이 안내하는 센다이 시내 맛집 탐방 및 도시 산책

2011년 11월 수정판 제작 시

총지배인이 안내하는 센다이 시내 맛집 탐방 및 도시 산책

2011년 11월 수정판 제작 시

“도시의 먹거리와 거리 투어: 도의 나루자이” 2009년 11월 수정판” 출판 후 1년 반이 지나, 제 3판을 기획하려고 새로운 마음으로 고민하던 중, 2011년 3월 11일, 동일본 대지진이 발생했습니다. 이례적인 대지진과 대해일로, 피해의 규모에 정말 말로 표현하기 어려울 만큼 놀라운 충격이었습니다.

호텔도 피해를 입었으며 건물과 시설에 대규모 피해가 발생하여 영업을 중단해야 했습니다. 고급스러운 시간을 연출하기 위해 모인 명토 집단은 이때를 기점으로 손을 대는 곳이 사라졌습니다. 기능을 잃고 생존을 위한 라이프라인과 식재료 조달도 제대로 이뤄지지 않았으며, 지금까지 쌓아올린 것이 도대체 무엇이었는지 의문이 들었습니다. 이 가이드북, 아니면 나의 직업이었던 호텔업 자체가 더 이상 필요하지 않을까? 고민하던 중 재건에 도전하게 되었습니다.

지진 당일은 피난처로 600여 명의 분들을 수용하였으며, 3월 19일, 어떻게든 구해주신 밀가루로 빵을 구워 길거리에서 판매하였습니다. 3월 29일에는 가스통과 카세트 가스를 사용하여 프랑스 요리, 중국 요리, 일본 요리를 제공하는 본격적인 요리를 제공하며 “이럴 때 더욱더”라며 도의 나루자이에서 피아노 음악을 울려 특설 레스토랑을 개장했습니다. 4월 11일에는 “맛있는 본격적인 요리를 집으로 배달하겠습니다. 휘발유를 구할 수 없다면 걸어가는 자전거를 타든!”이라며 요리를 배달하는 “오투케 델리카”를 시작하였습니다. 등등...

“무언가로 활력을 계속해서 표출하자!”는 마음으로 필사적으로 뛰어들어 6월 5일에 마침내 전판 영업을 재개하였고, 그간의 감동적인 순간이 있었습니다.

이후에는 4월 말의 신칸센 개통, 6월의 록 콘서트, 8월의 카즈르마츠리와 같이 전국 여러분의 지원을 받아 점차 회복되었습니다. 최근의 쿠니먼마치에는 활기가 돌아왔습니다. 10월, 지진 후 7개월이 지나 드디어 제 3판을 쓰자고 생각했습니다! 아니, 지진의 기록도 포함하여 남겨야 한다고 생각했습니다! 가치관이 변했습니다! 지금 생존하고 있는 것만으로도 감사합니다! 이런 마음에서 도의 나루자이에서 5년을 혼자 지냈던 나로서, 버리에 떠오른 모든 것을 빠르게 기록하고자 마음을 모았고, 마치 빙빙 둘러싼 것처럼 펜을 들었습니다.

이번에는 먹거리 업데이트뿐만 아니라 새로운 도전으로, 나만의 거리 투어도 소개하고자 합니다. 도의 나루자이는 걸어 다녀야만 훌륭한 도시입니다. 비즈니스 지구, 유흥가, 동북 일본에서 가장 변화한 거리, 한 걸음 벗어나면 산, 계곡, 강이 있으며, 노래새가 노래를 부르고, 맹금류가 하늘을 날아다니는 풍경을 볼 수 있습니다. 거기에 더해 절, 신사, 공원, 동물원, 놀이 공원, 박물관 등이 화려함을 더해줍니다. 더 맛있게 먹기 위해 거리에 나가 봅시다. 잠시 “도시의 먹거리와 거리 투어”를 동행해 주세요.

2011년 11월 11일

센다이 국제 호텔 총지배인 노구치 이쿠오

개정판 작성에 있어

시간이 빠르게 지나가서 이 가이드북을 내고 1년 반이 지났습니다. 호텔의 총지배인이 이런 안내를 할 수 있을까? 조심스럽게 시작했지만 많은 고객님들로부터 동의를 받아 안심하고 있습니다. 또한, 이것을 계기로 새로운 만남이 생겨 다시 한 번 반향이 크다는 것에 놀라웁니다. 이 기간 동안 게재된 가게들의 업태 변경, 이전, 영업 시간 및 내용 변경, 폐업 등이 발생하고 고객님들로부터 지적을 받기도 했습니다. 방에 비치된 가이드북으로서 최신 정보를 제공하는 책임을 느끼게 되었습니다.

그래서 2009년 가을 기준의 최신 정보를 바탕으로 고객님들로부터 지적받은 부분을 고려하여 추가, 수정, 개정판을 제공하게 되었습니다. 제 경험 범위 내에서는 있지만 많은 요청이 있어서 술집, 일요일이나 늦은 밤에 이용할 수 있는 가게를 추가하였습니다.

이 1년 반 동안 사원들의 의식적인 부분에서 기쁜 일들이 있었습니다. 그것은 제 가이드에 영감을 받아서 총지배인에 맞선 호텔 프론트 스태프들이 자신들 눈 높이의 가이드 맵을 만들기 시작한 것입니다. 자신들의 추천 가게부터 아이를 데리고 가기 좋은 관광 맵, 혹은 매니악 맵까지 흥미로운 라인업이 만들어졌습니다. 아직 정리되지 않았으며 방에 비치되지는 않았지만 관심 있는 분은 프론트나 컨시어지에 문의하십시오.

또한 센다이 상인 기질 때문인지 정기 휴업이 길게 들어가는 시간대가 있습니다. 그리고 2연휴의 경우 휴일을 변경하는 가게가 많아서 가이드의 표기가 도움이 되지 않는 경우가 있다는 것을 알게 되었습니다. 특히 연휴 마지막 날 이용하는 경우 주의하십시오. 이 기간 체류하시는 고객님께서도 컨시어지에 문의해 주십시오.

이와 같이 하드적으로는 한 세대 전의 모습이지만 조금씩 호스피탈리티가 싹트는 호텔이 되었습니다. 인간다운 따뜻한 호텔을 지향하여 직원 모두 노력할 것입니다.

어떻게든 이런 센다이 국제 호텔을 지금 후에도 사랑해 주시기를 부탁드립니다.

평성 21년 11월 11일

센다이 국제 호텔 총지배인 노구치 이쿠오

인사말

이번에는 센다이 국제 호텔을 이용해 주셔서 진심으로 감사드립니다. 도의 나루자이의 인상은 어떤가요? 제 개인적인 의견으로는 센다이의 장점은 조금도시화가 진행되면서 이동에 스트레스를 느끼게 하지 않는 적절한 크기에 있다고 생각하고 있습니다. 백화점, 콘서트홀, 야구장은 도보 거리 내에 있으며, 바

2009년 5월 1일

센다이 국제 호텔 총지배인 노구치 이쿠오

내가 애정하는 가게들

“만미 다카하시”

아오바 구 국분마치 2-12-5 겐센문 빌딩 1층

022-225-6646

휴일: 일요일 및 공휴일

가게 주인은 『만카 료』를 시작으로 산토리에 입사하여 런던, 싱가포르, 오스트레일리아, 상파울루 등을 돌아다녔으며, 마침내 센다이에 이르렀다.

노력을 들이고, 계절에 맞는 식재료의 맛을 최대한 살린 다양한 요리, 낭비스런 장식은 하지 않는다. 심플한 요리는 아트적인 면도 있다.

죽순 나무 새싹 미소 미소구이, 달고도다이의 커피기, 전복의 부드러운 조림, 복어 백자의 찜, 새우 공 만두...

조리는 완벽하다. 소금 사용을 최소화하여 다시나누거나 재료의 맛을 직접 느낄 수 있다.

마무리로 다이 차조계는 뛰어나며, 처음 가시는 분들은 꼭 요청해 보기를 바란다.

일본 술도 풍부하고, 와인도 있지만 가격적으로는 루와의 AOC 부르고뉴가 안전하다.

그 외에는 주의해서 주문하십시오. DRC도 있다.

『2009년 10월 추가』

밀집 문을 열고 은은하게 풍기는 향에 유인되어 카운터에 앉아, 가게 주인의 눈치를 살펴보자.

여기서 겁먹지 말고 당당하게 자리에 앉아보자. “먼저 메뉴를 보여주세요” 같은 말은 서툴다. 맛있는 걸 먹고 싶다면 서툴러도 곤란하지 않다. 마실 것을 고르고, 가게 주인의 눈에 말기고 조용히 기다리자. 남편의 배려, 먼저 따뜻한 음식을. 뜨거운 한 접시로 위장을 푸는 중. 수고를 아끼지 않고, 세심하게 준비된 그 날의 주요한 것이 계속된다. 이 긴장감은 말할 수 없이 즐거운 것이다. 자주 가게 되면 기쁨이다...

“자, 도전해 보자. 내일은 어느 쪽이겠느냐!” 테이블과 방석도 있다. 가게 주인은 활달한 사람이다. 안심하자.

『2011년 11월 추가』

백목 한 장판, 잘 돌보인 카운터.

불필요한 움직임은 전혀 없고, 빛나게 닦여진 주방.

갑자기 눈치 채면, 어디에서 따와온 것인지 알 수 없는 들판 꽃 한 송이...

기를 세우는 그 분위기를 만들기 위해서 그릇 디자인은 필요하지 않다. 그 세련된 공기를 느끼기만 해도 의도를 알 것이다.

“꾸지나 뭐는 그대로는 먹을 수 없어.”라고 가게 주인. 최상급 다시마를 얹어서 맛이 실로 솟아나게 느끼게 한다. 하나하나 신경을 써서 맛을 낸다. 타카유킨레와 같은 것을 빨아가면서 “자, 오늘은 어떤 맛있는 것을 먹이려고 하나?” 가게 주인과 켄타로의 작업을 지켜보며 기다리는 것도 기쁨 중 하나이다. 최상의 시간이 여기에 있다.

■예산 안내

주류 포함 13,000 엔~22,000 엔 정도

“스시 미노”

아오바 구 국분마치 2-12-19 제3 교류 빌딩 1층

022-714-7147

휴일: 일요일 및 공휴일

초밥과 반주를 번갈아 제공하는, 가게 주인이 뽑내는 한손 집게 앞초밥.

술자리 좋아하는 가게 주인은 술 마시는 기분을 아주 잘 알고 있다

2011년 11월 추가:

이미 3년이나 되었을까요? 우연히 센다이에 온 푸드 파이터의 소문이 자자하게 퍼지자, 결국 그가 먹방 블로그에서 일본 초밥 카테고리에서 전국 1위가 되었습니다. 이렇게 된 거면 문제가 생길 것 같아요! 센다이 “스시 미노”는 뭐죠? 그 결과, 전국 각지에서

유명한 푸드 파이터들이 몰려왔습니다. “이렇게 해 봐야, 저렇게 해 봐야”하며 이야기하던 것들이 현실화되었고, 끝으로는 미야기현의 1위 자리까지 내주었습니다. 인터넷은 결국 그렇게라는 것이죠...

세상은 시끄러워지지만, 이 주인은 가상 세계에는 별 관심이 없습니다. 차분한 표정으로 밤낮으로 “술고래는 누구일까?”라며 자문 자답합니다! 그는 스스로도 손님이 되어 혼란하고 있습니다.

지진 후에는 정말 흥분했어요! 가스가 복구되지 않을 것 같다고 생각하자, 카운터 너머에서 무작정 코트로를 들고 나와서 브리샤부를 만들어 냈습니다. 빠르게 음식을 조리하고, 서빙도 각자에게 탁월한 타이밍으로! 나머지 스프는 마무리로 짜려서 제공했습니다. 타네가시를 두르는 강한 의지는 어떤 상황에서도 변하지 않습니다. “한 층 나아졌어요.”라고 주인이 말합니다. 새로운 스테이지로...

이 열정을 느끼러 가보세요!

예산 대략: 주류 포함 13,000 엔 ~ 20,000 엔 정도

“미노 무라카타”

아오바 구 국분마치 1-7-8

022-265-8688

휴일: 월요일

가게 주인은 “스시 미노”와 마찬가지로 “노의 초밥”에서 일했습니다.

높은 천장, 넓은 카운터, 현대적인 바를 연상시키는 가게 내부에서 고품격 시간을 보낼 수 있습니다.

“스시 미노”가 가게 주인의 빠른 페이스로 안주를 끊임없이 제공하는 반면, 여기는 여유롭게 자신의 페이스로 편안하게 술을 즐길 수 있습니다. “자, 이제 만들었어요, 맛있을 때 내 지금 이 시간 안에 먹어봐.”라는 가게는 아닙니다. 우아한 공간에서 술과 안주를 즐기고 싶은 어른들을 위한 가게입니다. 샴페인도 있습니다. 가격도 합리적입니다.

2009년 추가:

골목길에 서 있는 단독 건물, 발바닥에서 빛나는 우퍼라이트. 에르미타지스크하게 들어간 현관, 금판에 적힌 가게 이름이 떠오릅니다. 조금 긴장한 채로 미끄러져 나갑니다. 젊은 가게 주인과 여주인의 미소로 환영합니다. 모르는 사람끼리 주인을 통해서 말이 튀어나와 어울리게 됩니다. 그런 친밀한 분위기가 여기에 있습니다. 고전적인 시대를 알고 있는 분들은, 당 호텔 지하 “치바”의 시절을 회상하면서 향수에 젖을 것입니다.

예산 대략: 주류 포함 10,000 엔 ~

“에나미”

아오바 구 국분마치 1-3-21 에비스야파크사이드 1 층

022-215-2844

휴일: 일요일 공휴일

8 자리 카운터 전용 가게, 중앙의 냉장고가 눈에 띕니다.

굴 오일 절인 것이나 전복 바다 그릴, 고품질 안주와 에도마에기리로 이어집니다.

계란은 “스시 미노”와 같은 종류입니다.

가게 주인은 술은 마시지 않지만, 항상 명

■ 예산 범위

주류 포함 12,000 엔 ~

“CIRCUS (서커스)” 이전 이름: 사아카스

아오바 구 니시키마치 1-12-6 니시키마치 파크빌

022-224-8255

휴일: 일요일 그 외 불규칙 휴무

일본 음식을 기반으로 한 창의적인 음식점.

카운터, 테이블, 바 코너마다 세련된 디자인이 적용되어 있으며,

소량씩 맛있는 안주를 맥주와 함께 천천히 즐길 때 추천합니다. 루꼴라와 올리브 샐러드, 직접 만든 사사카마, 천연 자작나무 가르마, 겨우작 아스파라거스 구이, 지지차의 숯불 구이, 포아그라 스프링 롤... 약간의 아마추어적인 면모를 남겨 두었지만, 모두 수작으로 느껴지는 요리가 준비되어 있습니다. 조리장은 중국 요리도 잘 해서 샤오 롱 바오, 아몬드 두부 등도 맛있게 즐길 수 있습니다.

마무리로 지글끔한 볶음밥도 훌륭합니다. 1 시간 30 분 정도 걸리므로 주문하기 전에 먼저 주문하는 것이 좋습니다. 남으면 포장해 가도 됩니다.

다양한 술이 준비되어 있습니다. 와인도 합리적입니다. 커플에게도 추천합니다.

2009 년 추가:

테이크아웃 카페 벨로체 바로 옆의 정자로 들어가, 아주 좁은 6 인승 엘리베이터로 4 층으로 올라가 오른쪽 뒤로 조성된 접근로를 따라 나갑니다. 오너가 살까? 장기 손님 전용 바, 개인실식 테이블을 옆에 두고 더 나아가 긴 카운터가 펼쳐집니다.

아무래도 가족이 경영하는 일반 가정집 같다고 생각했지만, 그것은 하나의 낙오입니다.

오래된 시절부터 전력 건물 옆에 있던 스타일리시한 레스토랑으로, 새로운 참가자들에게겐 상관없습니다. 오너의 멋이 여기에 있습니다.

2011년 추가:

오너가 돌아가고 나서 상점 문을 닫을 계획을 알게 되었습니다. 곧 오픈하겠죠? 생각했지만 지진이 발생했습니다.

걱정했지만, 올해 7월에 대성공적으로 부활하였습니다.

NHK 뒷골목의 조용한 주택가, 각목을 능숙하게 조합하여 플랫 블랙으로 칠한 파사드가 눈에 띕니다. 어떻게 보면 본인용 디자이너도 아직 있는 것 같네요.

깊은 접근, 두꺼운 유리 문을 열면 웨이팅 바는 없어졌지만 고유한 레트로 분위기를 남기는 긴 카운터, 중국의 찜기, 익숙한 주방 기기가 눈에 띕니다.

뒷쪽의 6인용 개인 실, 뒷면의 옷걸이 등, 모두 능숙한 디자인입니다.

물론 음식도 훌륭합니다! 가게 이름을 원점으로 돌려 신 사아커스의 의지를 존중합니다!.

■예산 범위

주류 포함 9,000 엔 ~

“와인 바 RB”※폐점※

아오바 구 국분마치 2-1-1 19 후지빌 7층

022-267-3677

휴일: 불규칙 휴무

현재 센다이의 와인계를 가장 떠들게 한 사이토즈카氏의 가게, 난이도 A급입니다. 사이토氏는 브르고뉴를 열렬히 사랑하며 무한하게 시음과 탐구를 이어가고 있습니다. 마을 이름급이나 1er 크루가 그라스로 맛볼 수 있어 기쁩니다. 샴페인도 블랑 드 블랑을 중심으로 RM을 갖추고 있습니다.

또한 사이토氏는 일본 영화의 열렬한 팬입니다. 마음에 들면 신사과 편의 매리지를 즐길 수 있습니다. 어쨌든 사이토氏는 브르고뉴와 일본 영화에 공통적인 아날로그적인 면모를 좋아한다고 합니다? 이상한 가게입니다.

소속 가게의 프렌치 흐름을 이은 각종 안주도 본격적입니다.

개인적으로는 스시

2009년 10월 추가

혼잡한 건물의 7층 좌측 맨 끝입니다. 문을 열면 대형 디스플레이가 눈에 띕니다. 맞춤형 셔츠를 입은 사이토씨가 탐구의 결과물인지, 우리를 부드럽게 맞이합니다. 본격적인 안주를 담당하던 여성 스태프가 떠나고, 현재는 혼자 운영합니다. 안주는

단순해졌지만, 계열점이 영업 중인 시간이라면 본격적인 요리를 배달받을 수 있습니다. 브르고뉴 와인은 여전히 최고입니다. 사이토씨의 탐구 정신을 따라갈 수 없는 그라스 와인이 있습니다. 일본 전역에서 이런 소중한 가게는 드뭅니다. “강등 기자 리그!” 함께 응원합시다. 불규칙 휴무로 나와 있지만 기본적으로 휴무 없이 일요일에도 영업합니다.

****2011년 11월 추가****

여전히 맛있는 피노와 만날 수 있습니다. 왜 맛있는지는 어떻게 보면 사이토 군도 무언가를 가지고 있는 것 같습니다! 일본 영화뿐만 아니라, 아히류이, 후지와라 키요나가에 눈물을 흘린 적도 있습니다. 동북족의 DNA에 깊게 새겨진 영혼을 뒤흔들어, 모노노베의 신이 나타났을까요? 계열점을 내준 뒤, 지진 이후에도 주간 교통 안전 조절 아르바이트를 계속하면서도 의지를 이어간 끈질긴 정신! 피노의 분자 구조까지도 더 깊게 파고 들었을까요? 이렇게 감성적인 브르고뉴 선택은 더 이상 놀랍고, 무대를 더 높입니다. 멋진 고독한 전사입니다! 응원하러 가요!

****예산 범위****

와인 2잔으로 4,000엔 ~

****“Chez Gome (세 고메)”**※폐점※**

아오바 구 국분마치 2-14-6 코지마 빌딩 1층

022-267-5712

휴일: 일요일, 공휴일

카운터 6석의 농담

점주인 나카코미 씨도 센다이 와인계의 유명한 인물, 멋진 성격, 팬도 많습니다. 브르고뉴를 열렬히 사랑하며, 그곳에 살게 된 경험이 있습니다. 소바 치기에도 알겠으며, 브르고뉴와 소바를 함께 즐길 수 있는 이상한 경험을 할 수 있습니다. 카초가발로 형상화한 마루모리산 치즈 스테이크도 최고입니다. 한번 시도해보세요. 난이도적으로 RB와 대립되는 가게
와인, 안주를 포함하여 고급스러움은 기대하기 어렵지만, 나카코미 씨의 인품에 안심할 수 있는 소중한 가게입니다.

****2009년 10월 추가****

스시 미노의 대각선 맞은편에 있으며, 어떻게 보면 농치기 쉬울 정도로 나무 문이 있습니다. 유괴 유리 뒤로 상점 주인의 미소가 들여다 보입니다. 무작위로 칠판에 적힌 메뉴, 새로운 “시라이시 우우멘 그라탕”이 눈에 띄입니다. 지역 명산인 시라이시 우우멘,

가지, 보로나 소스, 모짜렐라가 하나로 어우러져, 이 가게의 AOC 블루와인에 딱입니다. 1 일 10 식 한정, 매진 유청합니다. 나카코미 씨도 만미 카즈오 청구를 따릅니다. 만미, 스시 미노, 세 고메와 이어지는 이 세로 라인은 놓치지 마세요. v

****"예산 범위"****

4,000 엔 ~

****"와인 부티크 아쉬드베" **※폐점※**

아오바 구 이치반마치 4-4-8 센다이 다이코 캣릿 빌딩 1층

022-725-7677

휴일: 일요일, 공휴일

기본적으로 와인 가게이지만

스탠딩으로 와인 맛보기를 할 수 있습니다.

국분마치의 중심에 위치하여

목표한 가게가 열릴 때까지 대기할 수 있습니다. 바둑이 술을 이어갈 때 편리한 가게입니다.

점주와의 대화도 즐겁습니다.

물론 와인도 구입할 수 있습니다.

****"2009년 10월 추가" ****

유감스럽게도 2009년 4월 폐점. 간판 소믈리에인 카사마오수는 당 호텔에 입사, RB의 사이트 군을 스승으로 삼아 현재는 브르고뉴에 능통한 신진 소믈리에로 활약 중입니다. 제 3 세계까지 다양한 수비 범위를 가진 셰프 소믈리에 아베 타카아키와 함께 호텔의 모든 레스토랑 와인 선택을 맡고 있습니다. "맡겨주세요, 센다이 국제 호텔다운 와인을 골라 드릴게요."

****"사롱 라 돈나 LA DONNA" ****

아오바 구 국분마치 2-14-18 정선사 파크 파크 빌딩 1층

022-215-2212

휴일: 일요일, 공휴일

정선사로 향하는 도로변에 위치한, 정선사 파크 빌딩의 1층에 자리한, 초유명 가게.

다테나 마마의 회 회장 센다이의 전설적인 마마로 불리는 스텔라 세즈코 씨의 가게.

센다이 재계 인사들의 고용래매.

마마의 고집으로 건물을 개조시켜, 도로변 쪽에 창문을 설치하고 빛의 퍼레이드를

엿볼 수 있다는 소문도 있죠?

편안한 실내, 여성들과 얘기 주제도 풍부하고 수준도 높습니다. 생 피아노 연주도 있어 안심하고 우아한 시간을 보낼 수 있습니다.

****"2009 년 10 월 추가" ****

거리 가로등을 모방한 램프 2 개, 중앙의 흰색 돔 모양의 돛자리의 뒤에 무겁고 큰 나무 문이 열립니다. 망설이지 마세요, 또 다른 하나의 스테인드 글라스로 만들어진 문이 이어집니다. 남부 오른쪽으로 이어가는 긴 램프로 이끌리며 카운터에 가면 이곳은 센다이의 소셜 장소입니다. 엘리베이터를 타면 예상치 못한 가게로 끌려갔다고 걱정하지 마세요, 이런 도로변 가게는 귀한 것입니다. 총 종이, 왕도입니다.

****"예산 범위" ****

보틀 12,000 엔 ~

보틀이 포함되면 약 13,000 엔 정도

****"프랑스 식당 오 코션 블루" ****

아오바 구

삿갓 고와키 미치로, 롯데리아가 있는 건물 4 층. 문을 열면 바닥에 직조무늬 크로스가 눈에 들어옵니다. 정말 프랑스 레스토랑답다. 내부를 둘러보자. 곳곳에 장식된, 정말로 그럴듯한 포스터, 소품들, 언어 교육 안내... 마치 파리의 골목길에 온 듯한 가게 주인의 정신이 느껴집니다. 옆에 파란 돼지 모형과 스케치를 찾았습니다. 셰프는 돼지 요리의 전문가입니다. 지금까지의 삶에 깊게 관여한 돼지에 경의를 표하고, 유럽에서 행복을 불러오는 색인 파란색을 따서 가게 이름을 지었다고 합니다.

메뉴를 열어봅니다. 파테 드 캥패뉴, 부탕 블랑, 몽생미셸산 홍합의 마리니에르, 튀김 돼지 고기와 하얀 콩 구이, 삼원 돼지의 혼합...

모두 매력적입니다! 아, 그리운 그때. 이십 몇 년 전의 롯데리아, 당지, 서아부 주변, 비스트로의 초기 시기가 스쳐 지나가면서 웃음이 터집니다.

먼저 전 주류로 맥주나 글라스 와인을 한 잔 들고, 신중하게 주문하고 싶습니다. 이 가게의 스페셜 메뉴 중 하나인 삼원 돼지. 어깨 등심 구이, 뼈 있는 베이컨, 등고기의 포아레, 뼈 있는 등심 구이, 뼈 있는 등심 순간 연소 등 다양한 조리법을 전개하여 가게 이름에 자부심을 걸고 맛을 내줍니다. 입문 편으로는 혼합이 좋습니다.

메인을 결정하고 올리브를 먹으며 바게트에 발라 먹으며 전채를 2, 3 개. 천천히 하겠습니다. 병도 합리적입니다. AOC 브르고뉴 중에는 마을 이름 수준에 가까운 좋은 양조장을 모았습니다.

그리고 여기까지가 샌다이에서 사업을 계속하기 위한 가짜 모습입니다.
 이 가게의 본질은 이게 아닙니다! 자주 가면 점점 모습을 드러냅니다.
 클래식 메뉴에도 익숙해지고 고민하게 되면, 메트로가 살며시 속삭입니다.
 "게임 믹스 들어왔어요." 이 말의 울림, 이런 말을 놓칠 이상한 사람은 없을 것입니다.
 산비둘기, 새끼 오리, 진 오리, 산뱀, 기장, 야토끼, 멧돼지, 이봉사....
 마타기와 계약, 야생이라서 그 날의 사냥 결과에 따라 무엇이 들어오는지
 즐거움입니다.
 은반 위에 올려진 모습, 파란 머리와 구별하기 위해 목만 남기고 피부를 드러냅니다.
 며칠 전의 비행체가 모습도 화려하게 그곳에 있습니다.
 이번에는 살미 소스에 매료되어 산뱀을 맛보겠습니다. 털을 깎아야 하므로 다소
 시간이 걸릴 것 같다고 합니다. 괜찮아요, 괜찮아요. 맛있게 먹기 위해 전체를 가

■ 예산 대략적인 가격

주류 포함 - 일반적으로 9,000 엔에서
 게임(사냥 고기) - 16,000 엔에서

"일본 요리 오카자키"

아오바구 카스가초 10-28

022-266-7282

휴일 - 일요일, 공휴일

정선사 길 바깥쪽, 키마치 도로 양쪽에 조용히 서 있습니다.

1층에 카운터 5석, 2층에 테이블 2개와 8석의 작은 가게입니다.

뜨겁고 맛있는 한 그릇, 전채, 국, 오코노미야끼(일본 팬케이크), 초밥, 구이, 찌개,
 덮밥과 디저트가 포함돼, 무려 3,800 엔! 훌륭한 가격의 정선식 코스 요리입니다.
 낮과 밤에 한 가지 코스만 있습니다. 손해를 최소화하고, 간신히 도달한 세계로
 보입니다. 놀랄 만한 가격입니다.

젊은 사장님의 집은 저고산 근처, 아오네 온천의 숙소였습니다. 그는 "나다만"에서
 연습했던 경험이 있습니다. 카운터 뒤에서 세심한 작업을 하는 것이 눈에 띕니다.

국물 요리와 찌개도 훌륭하게 향기롭게 나옵니다.

오픈 초반부터 음료 목록에는 부르고뉴 와인이 종종 등장했지만 RB의 교육을 받고
 와인 생산자에게 꽃혀 그들에게 투자하기 시작했습니다. 리텔의 유리잔이
 살아있습니다. 일본 술은 오모다카, 하쿠랑세이, 간쿤이치.

아이템은 적지만 잘 선택된 라인업입니다.

어쨌든 예약하기 어렵습니다.

당일에 시도한다면 어떨까요? 행운스럽게도 카운터 1석을 얻었습니다! 생각했던

대로인가요? 이익을 우선시하지 않고, 편안하게 지낼 수 있도록 배려해 주십니다!
이런 대응을 받으면 더 응원하고 싶어집니다.

시가와 빈티지 포트(포도주)에 대한 이야기를 나누다 보면, 오늘은 시도하고 싶다는 생각이 들 것입니다.

와인 뿐만 아니라 열심히 공부하는 열정도 있습니다. 앞으로도 확실한 가게입니다.

작아지지 말고 높은 곳을 향해 노력하십시오! 힘내세요, 사장님!

고객 도로드 지킴

차만 마시지 말고 술을 계속 시키세요. 응원하십시오!

■예산 대략적인 가격

코스 3,800 엔

주류 포함 8,000 엔에서

“와가식당 다이타야스”

아오바구 타치마치 3-7

022-225-4649

휴무

타치마치, 과거의 요식업 거리, 현재는 이상한 호텔이 서 있습니다. 그런 골목, 버블 시대부터 항상 이 거리의 번영과 몰락을 지켜왔다는 듯 조용히 서 있는 요식당.

겸손하게 닫아 올린 현관, 환란이 왜인지 마음을 누릅니다.

1층에 넓은 카운터와 꼭지차식의 개인실. 2층에 탁자가 마련되어 있습니다.

카운터 뒤에는 전리품처럼 달린 낚시바늘이 눈에 띕니다.

교토에서 연습한 주인장의 솜씨는 확실합니다.

술상, 국, 회, 끓이는 요리, 그 어떤 것도 화려하지 않지만, 세심하게 만들어져 맛있습니다. 여름에는 굵고 맛있는 참조기회를 만나게 됩니다. 땀이 짝 풀립니다.

회는 마구로 중심의 세 점 튀김 등으로 간단하지 않은 흔한 선택이 아닙니다.

당당하게 흰색에 중점을 두고 계절의 회를 즐깁니다.

더 맛있는 것을 먹고 싶다면 주인에게 상담하세요!

무엇을 먹고 싶은지? 솔직하게 전해 보세요.

수제 아간기모, 레어로 완벽하게 조리된 불고기, 단맛이 가득한 굴 밥도 미네랄이 풍부하고 훌륭한 퀄리티입니다. 이외에도 익숙해지면 매복, 복어, 슈폰 냄비는 물론 일본식 계

예산 대략 가격

주류 포함 10,000 엔~

****예산이 걱정될 때 편리한 가게****

“어울림 (ととや)”

아오바구 쿠니분초 2-9-10 남쵸 비루 1층

022-261-5557

휴일 - 일요일

카운터와 꼭지차식 테이블 공간, 개인실도 마련된 일식 가게입니다.

산리쿠 지역의 지역어를 합리적인 가격에 즐길 수 있습니다.

마스터는 키하치에서 온 것으로, 세심한 작업이 특징입니다.

만味 다카하시 수준을 원하는 것이 아니라 중간 예산으로 무난하게 먹고 싶을 때 편리한 가게입니다.

《2011년 11월 추가》

이 가게와의 관계는 이제 한 10여 년이 되려나요? 나의 도쿄 시절, 세일즈로 다녀왔을 때 단풍에 매혹되어 방문한 이후로 계속됩니다.

가격이 중간이라서인지? 호텔 손님 중에서도 높은 고객 담당 비율을 자랑하는 가게입니다.

사노 마스터는 한 때 뒤로 물러나 카운터를 제자에게 맡겼지만, 무라카미씨의 독립과 함께 현재는 직접 카운터를 운영하고 있습니다.

지진 이후에도 빠른 회복이 이루어졌습니다. 숯불을 밝히고 17일부터 영업을 다시 시작했습니다.

변성하는 가게라 바쁜 시간대는 매우 붐비니까요. 2시까지 영업하고 있으므로 10시 이후에도 충분히 식사를 즐기고 싶을 때 편리합니다.

가죽하기(정확히는 말미하기)의 얇게 썰어진 것이 맛있습니다. 간을 으깨고 포쭈와 함께 나오므로 간 그 자체를 좋아하는 경우에는 미리 그 점을 요청하십시오.

인기 메뉴이기 때문에 늦은 시간대에는 품절입니다!

****예산 대략 가격****

주류 포함 8,000 엔~

****“맛간자 백백 (どど)”****

아오바구 쿠니분초 2-8-12 K 빌딩 2층

022-214-3077

휴일 - 일요일

이자카야 유형의 초밥집입니다.

다양한 작은 반찬과 초밥을 동시에 즐길 수 있는 것이 좋습니다.

카운터와 자리가 마련되어 있습니다.

이 또한 예산이 걱정될 때 유용한 가게입니다.

****예산 대략 가격****

주류 포함 7,000 엔~

****"이탈리아 식당 CHIANTI-BUONO (키안티-부오노)"****

아오바구 이치반초 3-8-4 다이가 빌딩 2층

022-215-8222

휴일 - 연중무휴

****예산 대략 가격****

주류 포함 4,000 엔~

****브란두-무 이치반초 (ぶらんどーむ いちばんちょう)****

아오바구 호세 도오리 2-9-10 남조 비루 1층

022-261-5557

휴일 - 일요일

후지사키를 빠져나와 하이세 도오리 방향으로 가다가 첫 번째 골목을 오른쪽으로 돌면 왼쪽 2층에 위치한 매우 인기 있는 트라토리아입니다. 내부는 뒷편으로 넓게 퍼져 있으며 70 개의 좌석이 있습니다. 앞부분은 금연, 뒷부분은 흡연 존입니다.

바냐카우다. 소스의 조화가 마음에 듭니다. 부드럽고 묽고 염치와 마늘의 맛이 크림과 조화를 이루며, 신선한 야채, 온도채, 고구마, 빵과 어우러져 매우 맛있게 즐길 수 있습니다. 결정했습니다! 우리 집의 홈 파티도 이걸로 할거야! 나무로 만든 그릇에 45cm의 초롱 생 소시지를 딱 차게 넣어오는 것도 재미있습니다.

비안카라는 간단한 피자도 놓치지 마세요. 피자임에도 불구하고 치즈와 토마토 소스를 사용하지 않는 게 특징입니다. 얇은 반죽에 마늘 슬라이스와 로즈마리만 사용합니다.

바삭바삭한 식감과 함께 향기와 향이 콧구멍과 미각을 동시에 공격하며, 이에 고추가 들어간 올리브 오일이 마무리를 지어줍니다. 와인이 계속해서 먹을 수록... 이처럼 요리는 모두 소박함 속에 세심한 만들기가 돋보입니다. 파스타, 리조또 등도 아르텐테를 놓치지 않습니다.

와인도 이 가게만의 합리적인 가격대의 것들을 풍부하게 갖추고 있습니다.

캐주얼한 음식들은 위장에도 지갑에도 편안합니다. 가족이나 친구들과 함께 시끄럽게

떠들며 즐기기에 딱입니다. 비밀의 오리지널 드레싱도 유명합니다.

****예산 대략 가격****

주류 포함 8,000 엔~10,000 엔

****카츠야 (かつや)****

아오바구 쿠니분초 2-12-19 제3 교립빌딩 2층

022-716-1660

휴일 - 일요일

인터넷 노출이 극히 적은 소수만 알고 있는 이자카야입니다. 도쿄에 있을 때부터 이 가게의 존재를 들어봤지만 찾아가기까지 1년 반이 걸렸습니다.

빌딩 2층의 가장 깊숙한 곳, 격자 문을 엽니다. 주기적으로 카운터로 이동하십시오. 메뉴가 없습니다. 풍부한 국내 해초와 산채로 시작하여 연한 핑크빛 코다리 꽃 (백자), 나나가히마의 가제 운단, 기센물의 마마운단, 시즈가와와 전복 등, 모든 재료는 훌륭하며 술 마시는 사람들을 위한 반찬이 이어집니다. 그리고 여기서 지역 어촌의 생선 요리, 조림, 샌다이 우시 삶아먹기와 같이 주문하고 싶은 것을 주인에게 말하면 됩니다. 요리는 모두 거침없지만 맛있습니다. 요청하면 산리쿠의 맛을 최대한 즐길 수 있습니다. 겨울에는 나베도 좋습니다. 약간의 소란스러움을 감수해야하지만, "한 줌 큰 센끼가 된 것 같다~"와 같은 감상에 빠져들 수 있는 귀중한 가게입니다. 24:00 까지 영업합니다.

****예산 대략 가격****

주류 포함 8,000 엔~10,000

****예산 대략 가격****

주류 포함 7,000 엔~10,000 엔

24 시가 되어도 안심

****바트 주니어 (VAT JR)****

센다이시 쿠니분초 2-2-23 레몬 샤토 빌딩 1층

022-262-6189

휴일 - 매월 1, 3, 5 일 일요일

잡다한 빌딩 안쪽에서 조용히 위치한 곳입니다. 오래된 나무의 따뜻함과 경험이 풍부한 바텐더, 과한 것을 내지 않으면서도 편안한 자세... 적당한 긴장감이 있는 성인을 위한 오락지수가 높은 오리지널 바가 있습니다.

주류의 종류는 적지만 몰트에서 칵테일까지 다양한 선택이 가능합니다. 이 가게의 특징 중 하나는 바에 어울리지 않는 정통 서양식 요리 메뉴의 다양성입니다.

전설적인 레스토랑 '라인 골드'에서 기원을 찾아 그 당시 스태프가 그대로 계승하고 있습니다. 소고기 스투, 하야시 라이스, 양파 그라탕 수프, 카츠 샌드위치... 이 모든 것이 보통의 서양식 레스토랑을 뛰어넘는 훌륭한 요리입니다.

다양한 직원들. 연휴에 휴무가 불규칙한 가게가 아닙니다. 오너의 지혜에 감사합니다! 배가 고플 때에 딱 맞는, 쿠니분초의 마무리로 딱입니다.

26:00 까지 영업 (일요일, 공휴일은 24:00 까지)

****예산 대략 가격****

5,000 엔

****까야 (伽耶)****

아오바구 이치반초 4-4-4 산마스 빌딩 1층

022-721-8222

휴일 - 일요일

세련된 한국 창작 요리 레스토랑입니다. 정통한국 음식을 찾는 분들에게는 추천하지 않지만 퀄리티는 그렇다치고, 편안한 분위기에서 "저렴한" 와인과 한국 스타일 요리를 즐길 수 있습니다.

로스시티를 모방한 감자 치무, 한국 미소를 사용한 아라비아파식 파스타 등 독특한 맛을 경험할 수 있습니다. 평일에는 26:30 까지 영업하므로 지갑이 걱정되는 순간에 대비할 수 있습니다.

****예산 대략 가격****

주류 포함 5,000 엔

****시즈쿠도우야 (しずくとうや)****

아오바구 이치반초 4-4-5 팔백전 빌딩 B1층

022-711-1644

휴일 - 일요일

까야의 옆, 낫선 철제 계단을 내려가 문을 열어봅니다.

에지가 부여된 유리 바닥이 인상적인 하드 스타일 공간입니다. 오른쪽에는 카운터, 앞과 뒤로는 서로 다른 분위기의 테이블 좌석이 배치되어 있습니다. 가게 이름과 같이 물방울이 떨어지는 것을 상상시키는 램프, 벽 디자인...

한때 서사후바 주변의 은밀한 장소에 빠져든 듯한 착각을 일으킵니다. 분분에 걸맞는

다이닝 바로초 아라사에는 강령의 여자들만 다니는 다이닝 바와 같은 느낌입니다. 음식은 일본을 기반으로 한 스타일리시한 창작 요리입니다. 가격 면에서는 재료 등을 논하지 않아야 할 것입니다만, 겨울에는 오이스터 샷, 오리지널 시저 샐러드, 마사시 카르파초 미스트 등 음식과 서비스 모두

****예산 대략 가격****

주류 포함 8,000 엔

****비트윈 더 시트 (Between the Sheets)****

아오바구 쿠니분초 2-10-21 쿠니에이 빌딩 4층

022-265-4914

휴일 - 공휴일

이 바는 24시가 살짝 지난 시간에 문을 엽니다. 간판이 없습니다. 왼쪽에 인터폰과 표지판 대신 예칭 "Between the Sheets" 아래에 작게 "PRIVATE"라고 적혀 있나요? 잠깐 주저합니다. 그러나 용감하게 무거운 문을 엽니다. 답한 센다이에 오신 것을 환영합니다! 하얀 카시나에 몸을 맡겨 "마도카 엄마"와 함께 국분초의 여운을 즐기십시오. "오늘도 놀았네~" 아침까지 영업합니다.

****예산 대략 가격****

6,000 엔

****가츠세이 (かつせい)****

아오바구 키타메마치 7-25

022-264-3878

휴일 - 일요일

호텔 근처 돈까스 가게입니다.

무엇보다 특로스 돈까스 1,050 엔을 추천합니다. 먼저 맥주를 주문하고 오신 손님을 위해 오시야코와 어니언 슬라이스를 손가락 간격으로 약 20분 기다립니다. 실로 다량의 양배추와 함께 저온에서 천천히 튀겨내어 두껍고 상하로 눈에 띄는 베어드 카츠가 제공됩니다. 그런데 여기서 간단하게 소스에 손을 대서는 안 됩니다. 먼저 소금으로 맛보십시오. 바삭한 식감과 함께 고기의 주스가 입안에서 즐겁게 번지며, 자연스럽게 웃음이 지어집니다. 맥주가 정말 맛있습니다. 2, 3 조각을 먹은 후에야 드디어 소스가 나옵니다. 밥과 적시오국과 함께 즐기십시오.

우에노 고산씨 중 하나 "본가폰타" 수준을 찾는 분들에게는 추천하지 않지만, 센다이에서 갑자기 로스까스를 먹고 싶을 때 추천하는 한 곳입니다.

****예산 대략 가격****

특로스 돈까스, 밥, 미소국으로 1,370 엔

****아우른 (阿昶)****

아오바구 이치반초 2-3-28 이찌니산요코초

090-6622-8727

휴일 - 월요일

왜 센다이에 이세 우동이 있을까요?

뜨거운 우동에 다시마를 풍부하게 사용한 간장 떡갈비소스의 부침개, 중앙에 다시마를 올린다. 단순합니다. 붙어놓고 한 입, 뚝뚝하고 담백하며 아르테페와는 정반대의 식감. 간장의 향기가 콧구멍을 간지럽히며, 이것이 꽤 중독적입니다.

소금으로 먼저 즐기고, 천리장수 고추로 맛을 변화시키면서 일연으로 즐기고, 마지막에 보리차로 마무리하세요.

연전에 지친 위에 간단하면서도 포장력 있는 미식가의 점심입니다.

****2011 년 추가****

지진 이후 가게 종료, 아쉽습니다!

****예산 대략 가격****

이세 우동 700 엔부터

점심에는 막대와 커피가 함께 제공됩니다.

****중화소바 카이치 (中華そば 嘉一)****

아오바구 쿠니분초 3-8-12

022-265-5907

휴일 - 일요일

나의 라면론

점심에 먹어라, 배가 부르게 해, 소화가 느린 식사로, 밤에 더 먹을 필요 없는 것을 피해라.

밤에 먹어라, 밤중에 목마름을 느끼게 하는 것을 피해라.

부자연스러운 감칠맛, 달콤함, 풍미, 글루타민산 나트륨의 흔적... 이것을 이물로 인식하고 거부하라.

이러한 생체반응을 소중히 여기십시오.

도의 여름 4 년째, 드디어 이해할 수 있는 한 그릇을 찾았습니다. 고품질 닭을 사용하여 정성스럽게 만든 육수, 그릇에 옮겨진 비밀 양념에 담겨져 스프의 향기가

기대됩니다.

그런데 여기서 주인의 의식이 시작됩니다.

면에 생명을 불어넣기 위해? 무언가에 사로잡힌 듯이 몸을 위아래로 움직이며 자주 왼손을 조작하면서 열심히 국물을 걸러냅니다. 이에 오른손의 나발이 연동됩니다... 이 작업 방식만으로도 재미있습니다. 스프는 가벼우면서도 풍미가 풍부하고 진미입니다. 고른 질감의 쫄깃한 면, 닭 차슈와 멘마, 단순하지만 이 뛰어난 밸런스가 중독성입니다. 이 황금 비율, 좋아하거나 싫어하지 않는 것을 논하지 않아도 될 것 같습니다. 라면 중에서도 드물게? 입맛 좋은 식사 후 느낌을 경험할 수 있는 소중한 가게입니다.

메뉴는 간장 베이스와 다시마가 간 라면 2종류이며, 안주는 양파, 멘마, 닭 피부만 있습니다. 이 끓인 닭 피부도 입맛을 강렬하게 자극합니다. 끈기 있는 식감이 혀에 묶여 가는 느낌은 말할 것도 없습니다. 물론 맥주와도 잘 어울립니다.

최근에는 닭 차슈 라면, 삼릉 와카메 라면도 메뉴에 추가되었습니다.

****예산 대략 가격****

중화소바 680 엔

소금 중화소바 780 엔

양파, 닭 피부, 멘마 각 100 엔

****일본소바 이다치 (日本そば 伊達)****

아오바구 다카노하라 4-10-9

022-394-8186

휴일 - 목요일, 제 3 수요일

다카노하라, 호텔에서 약 19km 떨어져 있지만 여기도 완전한 센다이 시 아오바구입니다.

MTB 트레이닝 중 항상 궁금했지만, 한 번 들어가서 대성공!

현재의 무드, 보통의 주택, 현관 문을 열고 신발을 벗고 들어갑니다.

오른쪽에는 고객용 공간이 있으며 높은 천장, 길고 좁게 세로로 잘린 유리 창으로 단풍이 아름답게 비치고 있습니다.

깨끗한 햇빛이 비치는 리빙 스타일, BGM은 상쾌한 4개의 테이블과 18개의 의자가 있습니다.

깨소금소바가 맛있습니다.

세심하게 막대에 대이는 고품질 참깨, 부드럽고, 침장산의 본거레액에서 얻은 다시마로 만든 육수와 부드럽게 어울립니다. 향기롭고 땅에서 우러난 우유 같습니다.

한 입 베어보면, 연전의 피로를 달래듯이 위의 점막을 부드럽게 코팅합니다. 얇게 슬라이스한 오이와 명아과의 식감이 즐거움을 줍니다.

소바는 하카게옥산 가루 100%의 생가루를 사용하고 있으며, 너무 두껍지도 얇지도 않으며 약간의 단맛과 적절한 목넘김이 있습니다.

이 하모니는 정말로 위의 속을 안정시킬 것 같습니다. 소바국과 함께 회복하세요!

국물이 사라져도 소바국은 마지막까지 마셔볼 것 같습니다. 위

****예산 대략 가격****

참깨 수제소바 1,200 엔

생가루 수제소바 700 엔

지담 소바 980 엔

천 소바 1,600 엔

****오차노 이게다 (お茶の井ヶ田)****

호지차 소프트 아이스크림이 맛있습니다. 호지차의 가벼운 향과 가벼운 크림이 아주 잘 어울립니다. 코를 간직하면서 입 안에서 녹습니다.

250 엔 - 이 가격에 이 성능입니다. 유서 깊은 차 가게 이게다 씨의 소프트 아이스크림에 감탄했지만, 현재는 멸종 위기에 처해 있습니다.

이게다 본점에서는 녹는 방법이 특별하며, 콘은 받지 않고 컵만 제공됩니다. 그리고 이 가이드에서 강력히 추천하고 싶었지만, 시민권을 얻지 못한 것일까요? 여름에는 망고, 가을에는 마론, 심지어 새로운 종류로 펌킨이 등장하여 사라졌습니다.

차 가게에서 할 수 없는 행동? 내 가족 사이에서도 아쉬운 목소리가 끊이질 않습니다. 이것도 시대의 흐름인가요?

지금은 키쿠이즈안, 미쓰이 아울렛 파크 센다이 코우엔점, 이즈미 팍 타운 타피오 점, 관동 지역에서는 이게다차야, 고시라레이크타운점에서 맛볼 수 있습니다.

도의 나라에서 태어난 희귀한 베스트 매치 호지차 소프트, 화이팅!

****오지노 카레야 **※폐점※**

아오바구 일반마치 1-13-25

022-707-7764

휴일 - 불규칙휴무

고즈바시 도오리에 면한 일반 가옥으로 보이기 쉽게 문이 열려 있습니다. 스파이스 향이 풍겨오면, 무심결에 아래로 내려간 카레 루용 포트를 찾아보세요. 이게 표시입니다.

카레야바스라고 쓰여진 황토색과 갈색의 두툼 컬러 왜건차를 보면서 뒤로 나갑니다.

사막의 가정집 스타일, 이대로 들어가도 되는 건가요? 두려워하는 동안 유리로 된

문을 엽니다. 1970년대, 고도성장기에 오신 것을 환영합니다.

소믈리에가 만드는, 폰을 세심하게 낸 유럽식 카레, 부르고뉴 밥, 시골식 파테...

합리적인 보르도 와인도 괜찮습니다.

그러나, 그러나, 이 곳의 최고의 매력은 분위기입니다!

이마마키, 제단상에 올라간 방석 테이블. 공부상식의 1인석, 소파 테이블, 테이블 테이블이 얽혀 있습니다. 유리로 된 자마미코시 창문 너머로 바라보는, 정말로 그 시절의 보통의 중매를 생각하게 하는 안뜰. 이것에 컬러를 더하는 배우들은 정말 멋집니다. 별거벗은 전구, 요즘식 콜로니얼과는 다른 천장 부착 선풍기, 윗부분이 유리로 보이는 석유 스토브, 펌프식 물 뚜껑. "그런데 선물용 칼피스에 첨부되어 왔던 것 같아"라는 느낌의 오렌지와 파란색 무늬가 프린트된 컵. 마치 가루를 더하고 싶어지는 스푼....

입구의 개인실에는 달력처럼 숫자가 넘어가는 아날로그 전기 시계. 화장실의 불빛에는 줄 모양 스위치까지 나타납니다.

모두 다 눈물이 뚝뚝 떨어지는 향수입니다!

어디선가 20세기 보이가 들릴 것 같은 세계로....

타임 슬립하고 케로!

오후의 카페 타임에는 오지노 코우히야를 하고 있습니다.

****예산 대략 가격****

오지카레 750 엔

부르고뉴 밥 650 엔

밤의 말길 메뉴에 보르도 와인 10,000 엔 정도

평소에는 로테이션에 없지만 레벨이 높다고 생각되는 가게

【일본 요리】

****요시즈 (吉津)**※폐점※**

아오바구 다치노하 6-19

022-224-7678

****예산 대략 가격** 20,000 엔~**

****[초밥]****

****후쿠스시 (福寿司)****

아오바구 이치반마치 4-3-31

022-222-0668

****예산 대략 가격**** 15,000 엔~

****스시도 이와이 (すし処 岩井)****

아오바구 쿠니분마치 3-10-35

022-265-5133

****예산 대략 가격**** 15,000 엔~

****[프렌치 요리]****

****플레지르 (P l a i s i r)****

아오바구 오오마치 2-3-23, 코마이 빌딩 1층

022-224-7307

****예산 대략 가격**** 10,000 엔~

****[이탈리안 요리]****

****파드리노 델 소우작 (パドリーノ デル ショーザン)****

아오바구 우에스기 2-1-50, 카츠야마칸 1층

022-222-7834

휴 - 월요일

****예산 대략 가격**** 15,000 엔~

****프란체스카 (フランチェスカ)****

아오바구 오오마치 2-5-3, 코퍼레이티브 하우스 오오마치 202호

022-223-8216

휴 - 월요일

****예산 대략 가격**** 12,000 엔~

****오스테리아 다 쿠리하라 (オステリア ダ クリハラ)****

아오바구 우에스기 1-1-31

022-215-5546

휴 - 월요일, 매월 1회 (불규칙) 일요일

****예산 대략 가격**** 12,000 엔~

****[피자]****

****피제리아 데 나푸레 (PIZZERIA DE NAPULE)****

아오바구 다치노마치 26-19, 이노우에 빌딩 1층

022-713-2737

****예산 대략 가격** 3,000 엔~**

****[소프트 쇼트 리브스]****

****미라쿠 (味楽)****

아오바구 이치반마치 4-3-12, 다이고 요시오키타 빌딩 2층

022-263-1557

****예산 대략 가격** 4,000 엔~**

****즈카사 (司)****

아오바구 쿠니분마치 2-13-27, 세토 빌딩 1층

022-265-6029

****예산 대략 가격** 4,000 엔~**

위에 소개된 음식점들의 위치에 대한 자세한 정보는 프론트 또는 콘시 ERGE 에게 문의하십시오.