

店の紹介

店の名前は、うおかつちやんです。

場所は、JR浜松駅ビルの7階レストランフロアの真ん中にあります。

和食料理のお店で、主に刺身、天ぷら、うなぎを扱っています。

営業時間は、通常/時開店で、コロナの期間中ラストオーダーは20時30分、閉店が21時までと付っております。

入口にはコロナ対策として、次亜塩素酸水を用意し、テーブルにはパティションを各テーブルに配置し、席と席の間隔を開けて3密を避けています。

席は、イス席とお座敷に分かれています。イス席には景色の良い窓側のテーブルとお座敷には塩ごたつもあり、ゆつくりとくつろげます。

木をモチーフとした店全体がゆつたりと落ち着いた雰囲気になっていて、おひとりで

も気軽に入水子お店です。

スタッフの元気な声でお客様を向い入れ、お席までご案内致します。

スタッフは、全員マスクの着用と、換気やエタノールを行い、徹底した消毒でお客様に安心して頂け子サービスを提供してまいります。

レジではビニールシートを取り付け、消毒と飛散防止に努めてまいります。

料理にフイヌは、定食から単品まで数多く揃えてあります。

うどん、刺身、天ぷらや中巻にやっ、お寿司、舟ぶり物から定食、一品料理、そば、うどん、冬には、ナベ料理も出来ます。

ランチメニューは、お手頃な値段でサラリシマンから主婦の戸、お子様やご年配の方まで幅広くご利用の喜びがあります。

定食に限らず、おつまみや一品料理も多数あり、メニューが豊富です。

新鮮な食材を毎日仕入れて、すべての料理は手作り、冷凍や加工品を使わずにその場

が調理します。

機械を一切使わずに一つ一つ手作業で食材を切ったりいただきます。

うなぎに関しては、決名湖産の土質のうなぎを仕入れて、赤ワインで蒸し、特製のタレを漬けて、ふっくらと焼いています。

おすすめは、うなぎと鰻まぶしで、うなぎが高騰している中、お手頃な価格で提供してまいります。

お利身に関しては、毎日市場から新鮮な食材を仕入れ、その場で下ろし、お出ししております。

特におすすめがマグロです。

矢平ラに関しては、旬の食材を使い、作りおきせず、その場で一つ一つ丁寧に揚げていただきます。

お飲物は、ビールを始め、ワイン、焼酎、ウイスキー、地元の日本酒も置いてあり、お酒の種類も豊富に揃えています。

17時からタイムサービスで生ビールを特別

に早く提供してまいります。

今では、ライクアウトのメニューを用意し
う母身、バラエティー弁当と持ち帰りが出来
るようになりました。

ペイペイを使われていのお客様には、ペイ
ペイピックアップを取り入れ、事前に注文が
出来ようになり、11時から19時まで注文を
承っております。

GOTトラベルが開始された、全国から多
くの旅行者の方や、紙クーポン、電子クーポ
ンを購入し、利用して頂くお客様が多く見ら
れます。

当店では、紙クーポンと電子クーポンを両
方取り扱っております。

又、GOTのイトも2種類取り扱っており、
ふじのくにと静岡県商工会のクーポンも
ご利用出来ます。

宴会も承っており、ご名様から40名様まで
予約を伺っておりますが、コロナ対策として、
席の間隔を開けて密にならないようにラブ

ルを広く、パーティーションを置き、換気をよく
してあります。

創作料理で、数種類のコース、飲み放題付
プランもあります。

忘年会に限らず、同窓会、食事会等、予算
に応じてやれやれの料理をご用意してあります

令和2年11月6日

九鬼 睦