

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さ小喜ばわります。

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ど、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くいきます。

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いきます。

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、お出ししこります。

特におすすめがマクロです。

矢プラに関しては、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。

ペイペイを使われたいお客様には、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のイトモ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。

宴会も承っております、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、教種類のコース、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