

「魚から肉まで」すべてにこだわる名店

酒くら

居酒屋SYUKORA

お客様の紹介



絶品アナゴに舌鼓！



揚げたての天ぷら。
特に対馬産アナゴは絶品。

厳選された美酒！



お酒の種類が豊富。
次に何を飲むか考える時間も幸せ。

秒でなくなる逸品



貝の旨味を堪能。
全員すぐに完食。

酒くら店主の田中様にお話を伺いました。こちらのお店は2005年の7月にオープンし、今年で22年目なのとか。おすすめは、上の写真にもある宮崎の地鶏「**地頭鶏（じとっこ）**」だそうです。私たちもいただきましたが、本当に美味しくてあっという間に平らげてしまいました。

お料理もさることながら美酒揃いで、つつい長居してしまうくらい、居心地が良い素敵なお店でした。私たちもわいわいとお食事を楽しませていただきました。誠にありがとうございました！

なお、酒くら様は**完全予約制**とのことで、前日までのコース料理のみ予約を承っているそうです。このように素敵なお店には仕事帰りにふらっと寄ってしまいたくなりますが、予約無しでは入店できないとのことですので、必ず予約をお願いいたします！

また、この日は女性向けのお料理をご用意いただいたそうなのですが、普段はお刺身の盛り合わせや、地頭鶏のタタキなどもあるそうで、アレルギー対応も含むリクエストにもお応え可能なそうです。ぜひ皆様も訪れてみてはいかがでしょうか。



長崎電気軌道「大波止」電停から徒歩約2分 /
JR「長崎」駅から徒歩約12分 /
国道202号線を挟んで、旧長崎県庁向かいです。

長崎の酒処 **酒くら**

TEL : 095-826-5885

<https://www.syukora.com/>

＼HPはこちら！／

