

旬の三陸、海の幸が豪快に楽しめる 沿岸を代表する居酒屋はファン多し

漁師でもある店主が、毎朝市場に出向いて仕入れをする魚介の活きの良さは折り紙付き。「まぐろ1,100円」、「かんぱち880円」、「はたん海老800円」など、新鮮な魚介が存分に味わえる“俺!さすみ”や「下足膾焼550円」「三陸ほだて焼660円」といった“俺!焼魚”と、酒のすすむこと間違いなしの逸品揃いだ。地元の野菜や肉を使った料理も好評で、特に「ほるもん(みそ味・塩味)550円」が人気。



ネタの厚さにも驚かされる「刺し盛(2人前)3,300円～」



特典

※本誌ご持参の方、1冊につき
様のみに利用可

※特典の利用には、
冊子の持参が必要
です。コピーや出力
等は対象外です。

飲食利用の方に グラスビール1杯 サービス

昭和レトロの雰囲気ある
店内で、絶品料理に舌鼓
を打とう



お客さんからのエールを再建の糧としてきました。
販売を発信できる店を作ることが魅力的な
街づくりにつながると思います。

店主 熊谷 浩昭

☎ 0192-22-7705
住 陸前高田市高田町字大町54-1
営 17:00～20:30(20:00LO)
休 月曜
P 共用

コメントの動画はコチラから

