

I N D E X

北海道								
東北	北海道	青森	秋田	山形	岩手	宮城	福島	
関東	茨城	群馬	埼玉	栃木	千葉	東京	神奈川	
東海	山梨	静岡	長野	愛知	岐阜	三重		
北陸	新潟	富山	石川	福井				
近畿	大阪	京都	奈良	滋賀	兵庫	和歌山		
中国	岡山	鳥取	島根	広島	山口			
四国	香川	徳島	愛媛	高知				
九州 沖縄	福岡 沖縄	佐賀	長崎	大分	宮崎	熊本	鹿児島	
メキシコ料理 タイ料理	大阪 大阪							


東京

[INDEX](#)

住所	地域	店名	ジャンル	特徴	最寄駅	地図
東京都中央区	銀座	プロディエール バー			銀座 7丁目	_____























岐阜

[INDEX](#)

住所	地域	店名	ジャンル	特徴	最寄駅	地図
高山市	乗鞍	乗鞍 青年の家	レジャー	スキー	JR 高山駅	徒歩無理 


大阪

[INDEX](#)

住所	地域	店名	ジャンル	特徴	最寄駅	地図
東大阪市	ふせ	庵(いほり)	手打ちそば	蕎麦のみ	近鉄 布施駅北口	徒歩10分 
東大阪市	ふせ	岩山海	居酒屋	海鮮	近鉄 布施駅北口	徒歩15分 
堺市	堺	ちく満	手打ちそば	蕎麦のみ	宿院通り	
大阪市中央区	北浜	軍鶏十番	お鍋	軍鶏とワイン	京阪 北浜駅	徒歩5分 
大阪市中央区	キタ	君島	季節料理	割烹	大阪 北新地	本通り 
大阪市中央区	キタ	うえむら	ラウンジ		大阪 北新地	上通り 
大阪市中央区	キタ	ミストフェリーズ	バー	マジック	大阪 北新地	船大工 
大阪市中央区	キタ	ミラーズ milles	バー	ワインバー	大阪 北新地	上通り 
大阪市中央区	キタ	ちーず亭	欧風料理	ちーず料理	大阪西天満	裁判所近く 
大阪市中央区	ミナミ	西玉水	季節料理	くじら料理	難波 ミナミ	島之内 
大阪市中央区	ミナミ	プラセボ	バー	ライブハウス	難波 ミナミ	千日前 
大阪市中央区	ミナミ	海人	居酒屋	沖縄料理	難波 ミナミ	豊屋町 
大阪市中央区	ミナミ	吉次	居酒屋	牛たん	難波 ミナミ	豊屋町 
大阪市中央区	ミナミ	酒や	バー		難波 ミナミ	豊屋町 
大阪市中央区	ミナミ	こてつ	スナック	ギターの弾き語り	難波 ミナミ	豊屋町 
大阪市中央区	ミナミ	あん	スナック	カラオケ	難波 ミナミ	豊屋町 
大阪市中央区	ミナミ	吉田	肉料理	鉄板ステーキ	難波 ミナミ	笠屋町 
大阪市中央区	ミナミ	おざわ	お鍋	野菜鍋	難波 ミナミ	千日前 
大阪市中央区	ミナミ	アン ボルゾードス	メキシコ料理		難波 ミナミ	宗右衛門町 
大阪市中央区	ミナミ	クンテープ	タイ料理		難波 ミナミ	道頓堀 
大阪市東成区	鶴橋	とり美	地鶏鍋と、七輪焼き	地鶏	鶴橋 東出口	徒歩5分 
大阪市城東区	鳴野	仙酔庵	手打ちそばとお鍋	手打ちそば	鳴野駅	徒歩5分 

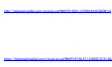
京都

[INDEX](#)

住所	地域	店名	ジャンル	特徴	最寄駅	地図
福知山市	北部	とりなご	居酒屋・なべ料理	鴨料理	JR福知山駅	徒歩10分 

兵庫

[INDEX](#)

住所	地域	店名	ジャンル	特徴	最寄駅	地図
西宮市 美方郡新温泉町	今津 浜坂	小だるま 丸文	串カツ 民宿お宿	冬はカニ	阪神 今津駅 JR 浜坂駅	徒歩 1分 

和歌山

[INDEX](#)

住所	地域	店名	ジャンル	特徴	最寄駅	地図
西牟婁郡すさみ町	すさみ	山の学校	レジャー	廃校	JR すさみ駅	徒歩無理
西牟婁郡すさみ町	すさみ	ミストラル	レジャー	ルアー釣り	JR すさみ駅	徒歩10分

広島

[INDEX](#)

住所	地域	店名	ジャンル	特徴	最寄駅	地図
広島市	中区	とり八 本店	居酒屋	カキ	中区	_____

外観・入口風景



コメント あくまでも、個人の感想です
こじんまりとした、隠れ家の入口

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
チョコ髭の洒落た土谷マスター
ウサギ年で、毎夜毎夜 ピョンピョン跳ねてます。

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です

店名	ブロディー ドール
住所	104-0061 東京都中央区銀座 7-4-7 小島ビル 2F
電話番号	03-3289-8155
営業時間	18:00 ~ 終わりまで
定休日	たぶん 土曜・日曜・祝日 確認中
特徴	カウンターの洒落たバー 銀座で飲む事はありませんが、 ここには行きたい所です。
お薦め	カクテルは充実していますが、 マスターの作る一品料理も ご堪能あれ
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと 私の知り合いの、千絵 が乱入し アメジング・グレイスを唄い出し、 どこかに連れて行かれます。
	銀座の中に入るには、時間帯によってタクシーが 入れないので、注意して下さい。

外観・入口風景 <http://norikura.nive.go.jp/norikura/>



コメント あくまでも、個人の感想です
ゲレンデの前からスキーで行けますが、帰りが大変
私は、車で、リフト乗り場まで行きますが

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
食事は全てバイキング 子どもは大喜び

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
広々とした部屋に、2段別途
さー今夜は何して遊ぶ

店名	乗鞍 青年の家
住所	HPをご確認ください。 全国にあります。 利用方法等 要確認 年中楽しめます。
特徴	独立行政法人が運営しているので、 大人、1泊 3食付きで、¥1.630円 と 驚きの金額
お薦め	但し、決まり事が数多くありますので、 学生には不向き ファミリーにはもってこいの場所です。

施設内には、卓球台・バスケット・クライミング
等が、あり 雨・吹雪でも安心です。

食事は、バイキングで、オール・ユー・キャン・イート
暖炉に集えば、和気あいあい

コースも初心者から上級まで でもほぼ
初心者・中級です。

山頂にありますので、スタットレスにチェーン
どちらも必要





外観・入口風景

<http://tabelog.com/osaka/A2707/A270703/27014683/>



コメント あくまでも、個人の感想です
幹線道路に面し、すぐ判ります。
近くにコインパーキングもあります。

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
畳の席で、昼間から一杯。至福のひと時

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
鴨汁そばと季節のご飯 ビール添え のポワレ

店名	手打ち そば 庵(いほり)
住所	東大阪市長堂 1-29-12
電話番号	06-6781-0357
営業時間	11:00 ~ 15:00
定休日	月曜日 (祝日でも休み)
特徴	石臼でそば粉を挽き、 小じんまりした店内の中、ジャズが流れ 隠れ家 みたいな、お蕎麦屋さんです。
お薦め	鴨汁そばがおすすめ。冷酒をそえて、 昼間の一杯。仕事を忘れます。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと あー！昼間っから、大宴会しよって えー！加減に、せー！！ と、私の代わりに、怒られます。
	テーブル席と畳席で、定員は20名程度
	平日 11時から15時
	日・祝日 11時から19時 の営業

外観・入口風景

<http://www.iwasankai.com/>

ただ今、写真撮影中

コメント

あくまでも、個人の感想です

店内風景



コメント
当社の新年会

あくまでも、個人の感想です

オススメ



コメント

あくまでも、個人の感想です

店名

岩山海

住所

〒東大阪市高依田本通り 2-2-1

電話番号

06-6784-3456

営業時間

17:00 ~ 24:00

定休日

確認中

特徴

鳥取県境港漁港から直送された

魚介類が最高

七輪で焼く 貝・大エビに感動

お薦め

ここの にぎり寿司を 甘く見ては

後悔します。

ここでは書ききれないので、HPを確認

アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと

頼んでもいないのに、ロシア細巻き

特典

が出てきて、涙がちょちょぎれます。

地域によっては送迎もあり、会社での宴会に

もってこいです。

鍋コースや鉄板焼きもあります。

大阪市内・門真(古川橋)に数店舗あり HPを確認



外観・入口風景 <http://tetsuwanco.exblog.jp/12190809>



コメント あくまでも、個人の感想です
一見、お化け屋敷の様な店構え

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
入店してからの楽しみ

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
必ず、ビールと、日本酒
後、仕事は出来ません

店名	ちく満
住所	〒590-0958 大阪府堺市堺区宿院町西 1-1-16
電話番号	072-232-0093
営業時間	10:30 ~ 21:00
定休日	月曜日(祝日は営業)
特徴	そば粉の生産工場の中で、頂けるお店
	ちょっと驚きの店作り。 行ってみてのお楽しみ
お薦め	お蕎麦に、日本酒
	生卵をといて、お召し上がり あれ。 創業元禄8年の老舗。創業してから300年以上
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと 間違った、順路を教えられ、
	店内で、迷子になります。
メニューは、蒸し蕎麦のみ	
オーダーは、1欣・1.5欣・2欣 と言った具合に、 注文するだけ。後は、ビールか日本酒を注文。 ん、、、ん これで、い——ん、です！	

外観・入口風景

<http://shamo10.com/menu/>



コメント あくまでも、個人の感想です
地下の入口に看板あり。
見つけて下さい。

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
店内の写真を撮る勇気がありませんでした。

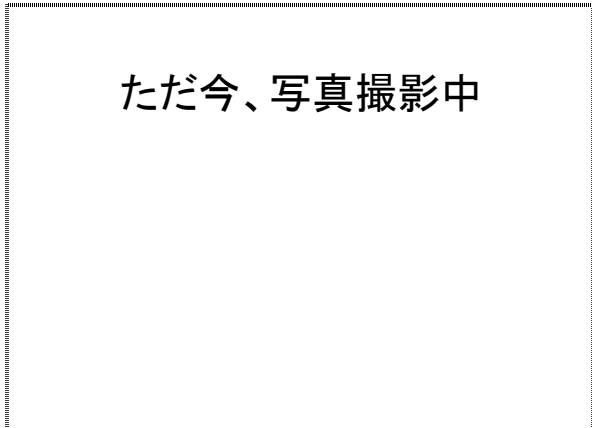
オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
軍鶏鍋
坂本龍馬も愛した 軍鶏鍋 です。

店名	軍鶏十番
住所	〒 大阪市中央区今橋 1-7-19 北浜ビルディング B1
電話番号	06-6205-9677
営業時間	17:30 ~ 23:30
定休日	日曜・祝日
特徴	ワインと軍鶏の取り合いが、ぴったし。 軍鶏の歯ごたえと、ワインの香りで 今宵は、夢心地
お薦め	完全個室で頂きますので、 コース料理がおすすめ（予約が賢明） 飲み放題プランもあります。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと 活きの良い軍鶏が飛び跳ね現れ、 さばいて下さいと、 「おねだり」されるかも
	クリスマスに行きましたが、 予約でいっぱい。予約しておいて、良かったー 悲しいかな、男3人での食事会、「男子会」 単品も豊富です。

外観・入口風景 <http://r.gnavi.co.jp/kbi4400/>



コメント あくまでも、個人の感想です

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です

店名	君しま
住所	530-0002 大阪市北区曽根崎新地 1-2-24 ニューウメダビル B1
電話番号	06-4797-8800
営業時間	18:00 ~ 23:30
定休日	日曜・祝日
特徴	季節に合わせた割烹料理
	その日のコースで、ご堪能できます。 単品でも OK です。
お薦め	冬は、てっちり・クエ鍋
	お客様とのお食事にも、最高です。 予約した方が良く、私は思う！
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと そ————れ！ かつぼれ・カッポレ
	と、カッポレ(割烹)踊りをさせられます。
同伴にも最高！彼女をその気にさせます どんナ 気————！！ ランチもやっています 11:30-13:30	
<div style="border: 1px dashed gray; height: 150px; width: 100%;"></div>	

外観・入口風景

<http://www.mistofelees.com>



コメント あくまでも、個人の感想です
 ちょっと、大人の雰囲気
 初めてのの方は、ドキドキ

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
 今宵あなたを、マジックの世界へ

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です

店名	ミストフェリーズ
住所	〒530-0003 大阪市北区堂島 1-3-1 二葉ビル 3F
電話番号	06-6345-5504
営業時間	19:30 ~ 24:30
定休日	土曜日・日曜日・祝日
特徴	カウンター6席ほどの小さなお店ですが
	目の前で行う、マジックに感動 あなたは見破る事が出来るかな？
お薦め	90分飲み放題 ¥5,000円
	22:30以降は、60分飲み放題 ¥3,000円 電話確認を！！
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと タララララー——、タララララー—— の、音楽でマジックショーが終了します
	マジックショー タイム 1部 20:00 2部 21:30 マスターは、テレビチャンピオンの 風船作りのチャンピオンです。

外観・入口風景



コメント あくまでも、個人の感想です
大阪では有名な「リリアン」の店があった所

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
2Fに上がれば、すぐにわかります

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
この雰囲気似合う男に、「なりたいものだ。」
河島英吾 風に！

店名	ミラーズ milles
住所	〒530-0003 大阪市北区堂島 1-1-20 パールプラザ 202
電話番号	06-6345-1301
営業時間	19:00 ~ 4:00
定休日	土曜日・日曜日・祝日
特徴	カウンターのための洒落たバー ワイン専門のバーですが、 ワイン以外もあります！
お薦め	私は、チリ ワインがおすすめ！ と、言っていますが、何がどうか ワインの味は、わかりません 雰囲気です。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと カウンターの隅に追いやられ、枕を 貸してくれます。私の様に、ぐっすり お休みの歌を歌ってくれるかも！
	マスターの作る料理は、結構いけますが、 私は、なかなか食べる事が出来ません。 なぜならば、いつもすぐに寝るからです。 食べた方、感想を教えてください。

外観・入口風景



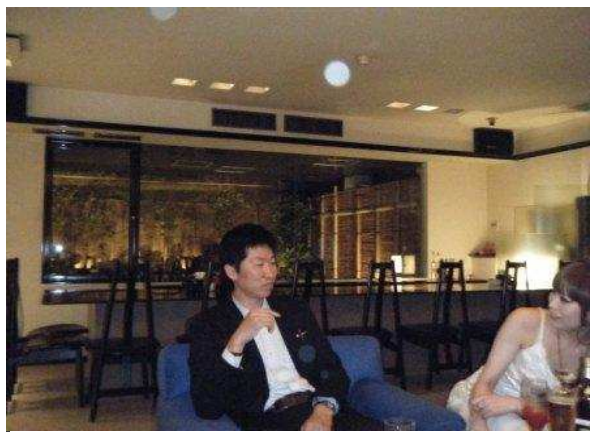
コメント あくまでも、個人の感想です
よくある看板なので、注意深く 探して下さい。

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
5Fから、階段へ、そこは「隠れ家」

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
静かで落ち着いた、お洒落なお店。
と言うより、暇かも？

店名	うえむら
住所	〒530-0003 大阪市北区堂島 1-2-25 谷安フォースビル 6F
電話番号	06-6346-2020
営業時間	20:00 ~ 24:00
定休日	土曜日・日曜日・祝日
特徴	大阪 梅田 北新地 上通り にあり 5Fまでエレベーターで上り、隠れ階段。 そこは、隠れ家的な存在
お薦め	ま——、族に言う、当時の違法建築 たぶん、倉庫を改築してお店にした と、小生は察します。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと ま———！それは、それは と、 勝手にワインをオーダー！！ お代はしっかり取られます。
	カウンターとボックス席 だいたい、20名程度 カウンター越しに、中庭があり、ちょっと、風流 セット ¥15.000円 後は、ボトル代 お姉さま達の飲み代(夜の蛾)に注意。

外観・入口風景 <http://homepage1.nifty.com/cheesetei/>



コメント あくまでも、個人の感想です
大阪高等裁判所の近くです。

店内風景




コメント あくまでも、個人の感想です
2Fでゆっくりと、お料理を堪能できます。

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
何といっても、チーズフォンデュ

店名	ちーず亭
住所	〒 大阪市北区西天満 4-1-21
電話番号	06-6364-7684
営業時間	17:00 ~ 22:00
定休日	日曜日・祝日
特徴	本格的な欧風料理が堪能でき、 タンシチューにビーフシチュー 肉料理は絶品です。
お薦め	小生は、チーズフォンデュ コース料理もお勧めです。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと オンジ・ヨーゼフ・ハイジが登場し、 チーズをすべて食べられます。 横でクララが、笑っています。
	お昼のランチもやっています。 11:30-14:00 パスタにピザ、イタリアンもご堪能あれ ワインと肉料理で、今宵は ヨーデリ・ヒー
	
	気さくな、オーナーさん達です。

外観・入口風景

<http://www.nisitamamizu.com>



コメント あくまでも、個人の感想です
大阪でも有名な、料亭です。

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
鯨をさばくと、こんなに、腕っ節が太くなるのか

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
鯨のカツ 絶品 お値段は、ちょっと、高いです。
たぶん ￥4,000円 ぐらい

店名

西玉水

住所

大阪市中央区島之内 2-17-24

電話番号

06-6211-6847

営業時間

17:00 ~ 23:00

定休日

日曜日・祝日 12月は、無休

特徴

鯨の中でも、ナガス鯨を使い、鯨の
臭みがなく、鯨の刺身は、ワサビ醤油で、
頂けます。

お薦め

なんと言っても、鯨のカツ 絶品です。
「はりはり」も、ちょっと違います。
そんじょ・そこらでは、味わえません。

特典

アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと
ふっふうーん。と、鯨のウンチクで、
料理を食べる暇が、無くなります。
鯨と、イルカの違いは？

おそらく、日本で最も古い、くじら料理店

鯨をさばく道具で、この店と、大英博物館にしか
ない道具も、あります。

コース料理は、ご接待にも、おススメ

2F には、お座敷もあり、みっ会にもってこい。

コース料理は、私の記憶が正しければ、

¥13,000円から(くじらコース)

くじら・てっちり・すっぽん・魚ちり

その他、色々なコースがあります

電話確認をして下さい。

外観・入口風景 https://mobile.twitter.com/cafebar_placebo



コメント あくまでも、個人の感想です
ちょっと、入口が難しいかも

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
カウンターでの一杯に、憧れます。

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
いつか私も、この舞台に・・・！

店名	プラセボ PLACEBO
住所	〒542-0074 大阪市中央区千日前 2-3-9 千日前味園ビル 2F
電話番号	06-6586-9617
営業時間	18:30 ~ 3:00
定休日	日曜日・祝日
特徴	大阪人なら必ず知っている、味園ビル 常連さんはカウンターで、 私は、まだまだ、ボックス席
お薦め	マスターがこれまた行動派で、 なんか他にも色々、やってるみたい。 いつか謎解きを・・・！
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと 軽くうなずき、半音ずれたギターで、 耳が痛くなります。
	小じんまりした、ライブハウスなので、 しっかりとした音で、楽しめます。 ライブ時間のご確認を 近くに、なんばグランド花月もあります。

外観・入口風景 <http://tabelog.com/osaka/A2702/A270201/27000846/>



コメント あくまでも、個人の感想です
この界限に、私は良く出没しています
ここ以外に、2軒 掲載されています。

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
全ての泡盛が、堪能できます

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
沖縄料理の代表

店名	海人
住所	大阪市中央区心斎橋筋 2-1-3
電話番号	06-6213-9554
営業時間	17:00 ~ 23:00
定休日	月曜日
特徴	1Fはカウンターで、2Fもあります
	沖縄特有の魚が楽しめるかも お寿司も、絶品です
お薦め	やはり、ゴーヤチャンプル
	メには、沖縄そば ヤギの刺身も、ご賞味 あれ！
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと こっそり、40° の泡盛を注がれ、
	へろへろに。 同伴した女性が いつの間にか、居なくなります。
通いつめると、肝臓が悲鳴を上げるかも ほどほどに、泡盛を堪能し、オリオンビールを チェイサー代わりに！！ 沖縄風ホッピーにもチャレンジして下さい。	
<div style="border: 1px dashed black; height: 100px; width: 100%;"></div>	

外観・入口風景

<http://yoshiji-gyutan.com/>



コメント あくまでも、個人の感想です
この界隈が大好き

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
この風景、いつ見てもワクワクします。

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
定番の焼き定食
牛たん・麦飯・テールスープ これで、ロン！！

店名

吉次

住所

大阪市中央区心斎橋筋 2-1-3

電話番号

06-6121-6966

営業時間

18:00 ~ 2:00

定休日

日曜・祝日は 17:00-24:00

特徴

仙台に行かなくても、本場の牛たんが
堪能できます。大将は、10年
仙台で修業をした、達人です。

お薦め

初めは、豆腐のダシ、牛たんソーセージ
たんシチューも捨てがたい。
最後は、定番 焼き定食 これでロン！

特典

アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと
楽天が勝っていればいいのですが、
負けている様な事があれば、焦げた
牛たんが出てきます。阪神の話題はNG

ここ以外に、鰻谷にも お店があります。

込んでいる時には、紹介してくれますヨ

2014年 1月 から 店内禁煙になりました。

小生は、ショック大！！



たんシチューに豆腐のダシ が、たまらない！

外観・入口風景

<http://tabelog.com/osaka/A2702/A270201/27042095/>



コメント

あくまでも、個人の感想です

店内風景



コメント

あくまでも、個人の感想です
撮影中に付、カウンターが散らかってます。

オススメ



コメント

あくまでも、個人の感想です
恐ろしくて、感想は書けません

店名	酒や
住所	〒542-0085 大阪府中央区心斎橋筋2-1-3
電話番号	06-6213-0580
営業時間	20:00 ~ 4:00
定休日	気分次第
特徴	カウンター 6席 ボックス 6席 の
	小さなバーですが、大人の雰囲気 バーボン片手に、今宵は誰と？
お薦め	私は、アイラのアードベック ロック で
	あなたにお勧めは、ミモザ
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと チャラっと、下向きの流し目で、ニヤ！
	何も言わず、寡黙に、上がり一杯！
whisky と whiskey の違い	
あなたには、わかるかな？	

外観・入口風景



コメント あくまでも、個人の感想です
ミナミの豊屋町通り

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
ちょっと、アングロなお店の集まった所
入っていくのに、勇気が必要かも

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
青木は ただ今、ギターの実習中 !!

店名

こてつ kotetsu

住所

〒542-0083 大阪市中央区東心斎橋
2-8-21 日宝豊屋町会館 2F

電話番号

06-6213-1233

営業時間

21:00 ~ 6:00

定休日

日曜日

特徴

マスターがギターで弾き語り

カラオケもあります。

気さくなお店で、和気藹々。

お薦め

今でもバンド活動をされていて、現役

長瀬 剛さんと、松山千春さんの

弾き語りは、最高です。

特典

アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと

それなら と、長瀬 剛の歌を

ギターで弾き語り。喉から血が出るまで

歌わされます。明日の営業は無理です。

カウンター7席 のお店。 セット¥4,000円ぐらい

空いているか、電話した方が、賢明

トイレに行く時は、注意が必要。

100kg以上の方、難しいかも・・・!



ちょっと？ めっちゃスケベなマスター。
女性陣、お気をつけあれ「女好き」です。

外観・入口風景



コメント あくまでも、個人の感想です

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です

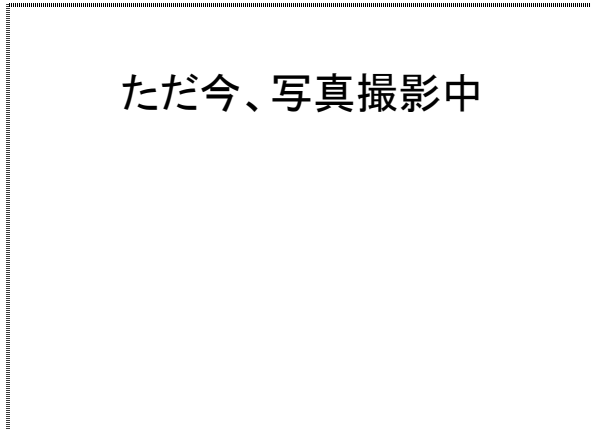
オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です

店名	あん
住所	〒542-0083 大阪府中央区東心斎橋 2-8-13 アカデミービル 2F 202号
電話番号	06-6211-0817
営業時間	19:00 ~ 23:00
定休日	土曜・日曜・祝日
特徴	アットホームなスナックです。 カウンター 5席 ボックス席 8人 昔ながらの、スナック です。
お薦め	気取らず、騒いで下さい。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと ダンディーな紳士が、 「煙草 吸っても 良いですか？」 と、尋ねられます。

外観・入口風景 <http://www.steakhouse-yoshida.com/course.html>



コメント あくまでも、個人の感想です

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です

店名	吉田
住所	542-0083 大阪市中央区東心斎橋 2-5-19 南グランド会館 1F
電話番号	06-6212-0054
営業時間	17:00 ~ 23:00
定休日	日曜日
特徴	カウンターと仕切りの個室で
	優雅な時間をお過ごしください。
お薦め	肉・海鮮コースの鉄板焼きも良いですが、
	小生はペアコースでお決まりです。 単品もあります。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと
	ワインを注文しても、 バルサミコソースが出てきます。
小生は、家族の記念日に利用させてもらっています。	

外観・入口風景 <http://tabelog.com/osaka/A2702/A270202/27036744/>

ただ今、写真撮影中

コメント あくまでも、個人の感想です

店内風景

コメント あくまでも、個人の感想です

オススメ

コメント あくまでも、個人の感想です

店名	野菜鍋 おざわ
住所	大阪市中央区難波 3-6-17 なんばチップスビル B1
電話番号	06-4396-0831
営業時間	17:00 ~ 23:00
定休日	不定休
特徴	金華ハムでとったお出汁で頂く野菜鍋
	すごくヘルシーだが、がっつりのお鍋です
お薦め	大抵 コースで注文するのですが、 出てくる品が豊富で、初めての方は、 ライトコースで、試して下さい。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと ちょっと変わったマスターが、おすすめの 日本酒をだし、個人のオーダーは 無視されます。
	もともと、マスターがお酒の蔵元で、 (有名な蔵元)、なんか他にも色々事業を 行っていますので、お話を聞くのも・・・！ 小生は、聞き飽きました・・・！
	<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%;"></div>

外観・入口風景 <http://tabelog.com/osaka/A2702/A270202/27054396/>



コメント あくまでも、個人の感想です
 テーブル席 4席 8名 カウンター席 6名
 こじんまりしたお店です

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
 やはり、コロナビールで乾杯

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
 前菜の盛り合わせに、アボガドサラダ

店名	アンボルゾードス
住所	〒 大阪府中央区心斎橋 2-3-13 B1F
電話番号	06-6213-0948
営業時間	18:00 ~ 2:00
定休日	不定休
特徴	こじんまりとしたお店ですが、 本格的なメキシコ料理のお店です。 数種類のタバスコの試飲をどうぞ！
お薦め	なんとと言っても、名前は知らないのですが、 、、、っってい言う奴

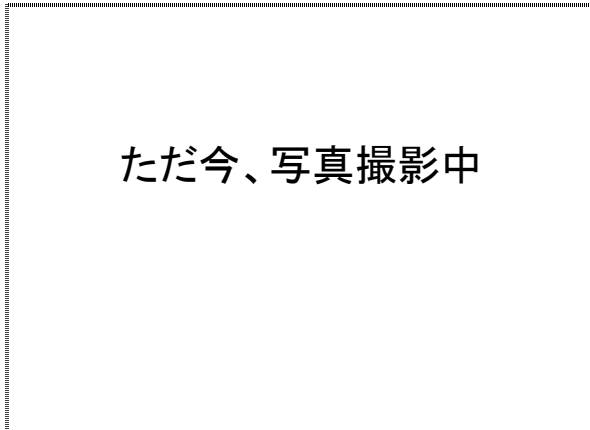
アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと
 サンバのリズム？カラムーチョ！で
 特典 タバスコ盛りだくさん、テキーラで
 今宵は 撃沈



定番は タコス 種類も豊富です。

外観・入口風景

<http://www.krungtep.co.jp/>



ただ今、写真撮影中

コメント

あくまでも、個人の感想です

店内風景



コメント

あくまでも、個人の感想です

落ち着いた雰囲気のお店です。
タイ語が飛び交っています。

オススメ



コメント

あくまでも、個人の感想です

スッパ辛い代表の トムヤムクン

店名 **クンテープ 道頓堀店**

住所 大阪府大阪市中央区
道頓堀 1-6-14 平松扇屋ビルB1

電話番号 06-4708-0088

営業時間 11:30 ~ 24:00

定休日 年中無休

特徴 微笑の国 タイ国政府認定の店
本場のタイ料理をご堪能あれ

お薦め 何と言っても、トムヤム・クン

あのスッパ辛い味が、やみつきに

アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと
日本語が通じないフリをして、
特典 スッパ辛い料理のオンパレード
舌がハイチャラ・バーイになります。

タイ産ビールには、鳥料理の相性がグー
タイ料理ビギナーの小生にとっては、
メニューの内容がわかりません。



ビールの相性バッチリの鳥料理

外観・入口風景

<http://tabelog.com/osaka/A2702/A270205/27021693/>



コメント あくまでも、個人の感想です
隣のお寿司屋にも入ってみたいが、
今日は「とり美」で堪能

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
地鶏の七輪焼きに、数量限定釜飯
地鶏のハラミも絶品です

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
このお出汁で頂く、地鶏の歯ごたえを
想像してみてください。地鶏鍋は、要予約

店名	とり美
住所	〒537-0024 大阪市東成区東小橋 3-20-30
電話番号	06-6972-8877
営業時間	17:00 ~ 23:00
定休日	水曜日
特徴	鶴橋は、焼き肉と思っている皆さん
	実は、地鶏のお店が多く存在しています 七輪で焼く地鶏は、文句なし、絶品です。
お薦め	お薦めは、地鶏鍋ですが、この鍋は 前日までの予約なので、ご確認
	お店も小さいので、予約が賢明
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと 日本酒好きのマスターが、お酒の ウンチクをあれこれと。 焼いている地鶏が焦げてしまいます。
	「つくね」と「つみれ」の違いが、わかるかな？
	近くに「延羽の湯」が在り、ひと風呂上がりに！

外観・入口風景

<http://tabelog.com/osaka/A2703/A270305/27016073/>



コメント
中々見つかりません。

あくまでも、個人の感想です

店内風景



コメント
テーブル席・座敷席、どこからでも眺めは最高


あくまでも、個人の感想です

オススメ



コメント
小生は、かも汁そば
二八蕎麦・十割そば、どれも絶品です。

あくまでも、個人の感想です

店名	仙酔庵
住所	〒536-0013 大阪市城東区鳴野東 2-27-4
電話番号	06-6961-1031
営業時間	11:30 ~ 21:00
定休日	水曜日
特徴	裏通りの隠れ家的なお店で、まず 一見さんでは見つかりません。 中庭が素晴らしい。
お薦め	蕎麦、小生は鴨汁そば、 鍋全般で、鴨なべ。変わった所では 熊鍋など、いかがですか
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと こっそり、導かれ、隣の蔵へ お能の唄の練習を、みっちり 2時間 人間国宝も夢ではない！
鍋料理は、要予約。 熊鍋・猪鍋も臭みが無く、絶品です。 テーブルと座敷、どちらでもご堪能あれ。	
 <p>これは、熊鍋 です。</p>	
会社の安全大会で利用いたしました。 クマ鍋とカモ鍋で、ヘロヘロです。	

外観・入口風景

<http://torinago.com>



コメント あくまでも、個人の感想です
 風情のある外観です。
 福知山駅から、徒歩10分

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
 テーブルは狭いですが、畳席は、ゆったり座れます。

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
 お店の方曰く、鴨肉10秒 ネギ5秒
 私は、鴨肉5秒 ネギ たくさん が、オススメ

店名 とりなご

住所 〒620-0036
 京都府福知山市御霊神社裏参道前

電話番号 0773-22-1804

営業時間 17:00 ~ 23:00

定休日 無

特徴 この鴨鍋が絶品です。
 具材は、鴨肉とネギだけ、これで、...
 不安に陥りますが、まー 絶品です。

お薦め もちろん鴨鍋ですが、鴨のあぶりと刺身
 鶏の刺身なども絶品。鍋の後は、
 二八蕎麦が私はオススメ。

アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと
 あ——、そうですか？
 特典 全然店に来ず、お取り寄せばかりで
 と、嫌味を言われる鴨

電話・オンラインで、お取り寄せ可能
 必ず電話予約した方がいいです。
 通りすがりでは、まず、入れません。
 東京 恵比寿 にも、支店があります。



外観・入口風景



コメント

あくまでも、個人の感想です

店内風景



コメント

あくまでも、個人の感想です

オススメ



コメント

あくまでも、個人の感想です

店名	小だるま
住所	〒663-8215 西宮市今津水波町 2-1
電話番号	0798-34-2525
営業時間	16:00 ~ 22:00
定休日	確認中
特徴	大阪で有名な串カツは、「だるま」
	ですが、ここは「小だるま」 私は、「だるま」より、この方が・・・！
お薦め	豚くし、串盛り 5本 これで十分
	18:00までの入店の方 生ビール 1杯 200円
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと 何も言わず、ただ串カツを揚げ、
	ソース2度つけ、禁止 念を押されます
阪神甲子園の応援に行く時は、16:00から 近くの「やまとの湯」で体を清め、大抵、17:00 から、ここで飲んでいます。 敵にカツ！	

外観・入口風景 <http://www.ialan.net/vad350925/>



コメント あくまでも、個人の感想です
さ一、毎年恒例「地獄のカニツアー」の始まりです。

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
この活け魚をガッツくと、後が大変。
ペース配分が大切です。

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
ここへ来て、まだ道半ば。

店名	丸文
住所	〒669-6702 兵庫県美方郡新温泉町浜坂1571
電話番号	0796-82-0569
営業時間	～
定休日	
特徴	冬場は何と言っても、カニコース 魚の活け造り、蒸しかに・焼きガニ カニ刺身・カニちり・雑炊
お薦め	冬以外でも、貝コース・活け魚コース などあり、疲れた体を癒して下さい。

アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと
昨年、酔っ払って、タバコで焦がした、
特典 畳代を請求されます。

小じんまりしたお宿です。決して豪勢なお宿
ではありませんが、アットホームなお宿で、
食を満喫するには、もってこい です。

1人、何杯のカニを食べるのか・・・！



カニちりを食べ、何人が、雑炊までたどり着けるか？
明日のトイレが、大変です。カニの匂いで、たまりません。

外観・入口風景 <http://www.aska.ne.jp/wave2000/>



コメント あくまでも、個人の感想です
昭和46年に廃校になった、上戸川小学校
13年ほど前から、友人と一緒に、管理運営しています。

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
竹を使った、手作りバームクーヘン

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
ペットボトルを利用し、ビンドウ(もんどり)作り

店名 **夢の学校 アウトドアスクール**

住所 和歌山県西牟婁郡すさみ町周参見169-1

電話番号 **0739-55-4139**

営業時間 **24時間 ~ 普段は不在**

定休日 **年中無休**

特徴 20畳の部屋が、3部屋 炊事場付

昔懐かしい、かまどもあります。

トイレは、和式ですが簡易水洗です。

6月は、ホテル観賞

お薦め 8月・11月は流星群の天体観測

詳しくは、ホームページをご確認！！

アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと

お友達の、イノシシ、鹿、狸、キツネ

特典 ウサギ・猿、まむし、ムカデが、快く

お出迎えしてくれます。カメムシ付

海水浴・釣り場、ダイビングまで車で、10分

カブトムシ獲りは、徒歩10秒

リバートレッキングまで、徒歩10分

伊勢えび獲りの場所は、内緒



カニかごで、もくずカニ獲り 手ナガエビも獲れます。
茹でてよし、焼いてよし、おみそ汁も 最高！



河の中をトレッキング。途中で、自然のすべり台や滝への飛び込みも楽しめます。



人と、伊勢えびとの知恵比べ、やっと、ゲットしました。もちろん、おいしく頂きました。



期間は要確認ですが、山の学校から、車で1時間30分串本を超えた所に、太地のくじら博物館があり、その海水浴場に、クジラを放し、ランデブーできます。

燻製釜や、バーベキューセット、シュラフ、冷蔵庫にテレビトレッキングシューズに、ライフジャケットも備えています。遊び道具は、ほとんど完備。車で、10分の所に、スーパーマーケットもありますので、買い物にも不自由なし、手ぶらでOK！

普段は、無人ですので、利用される方は、有限会社アッシュクリーン 青木まで、ご確認ください。

外観・入口風景 <http://www15.ocn.ne.jp/~asamoto/>



コメント あくまでも、個人の感想ですが
カジキはいまだに釣果なし。
シーラをお土産に

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想ですが
安全帯を使用して下さい。
不安全行動撲滅委員会より。

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想ですが
カツオ釣りに行きました。

店名	ミストラル
住所	〒和歌山県西牟婁郡周参見3363-3
電話番号	0739-55-2333
営業時間	朝から ~
定休日	天候次第
特徴	20人乗りのクルーザーで、快適な釣り
	トイレも設置されているので、不測の事態にも、安心です。
お薦め	1年中を通じて、ルアー釣りが楽しめますが、6月からのカジキ釣りは、最高！
	今だ、釣果なしですが・・・！
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと 全速・全開で舟を走らし、大海原へ！
	決まって、魚に餌をまいてしまいます。 後は、バタン・キュー
竿や、リールもレンタルしてくれるので、 ルアーだけ持参し、後は、手ぶらOK	
1人 ¥15.000円 だったかな？ ご確認！	
キャッチ&イート 自分でさばきます。	

外観・入口風景

<http://www.torihachi.net>



コメント あくまでも、個人の感想です
広島市流川町 繁華街の中

店内風景



コメント あくまでも、個人の感想です
イカの活け造は絶品

オススメ



コメント あくまでも、個人の感想です
冬は何と言っても、カキ鍋
これで、決まり！

店名	とり八 本店
住所	広島市中区流川町 4-20
電話番号	082-247-3788
営業時間	17:00 ~ 23:00
定休日	日曜日
特徴	繁華街の中にあり、すぐに見つかります
	水槽に泳いでいる魚をすくい、 その場で調理。
お薦め	私個人、活け魚は好きではありませんが、 イカの活け造りは、たまりません。
特典	アッシュクリーンの青木の紹介ですと言うと ふーん。と愛想なしに、 尋常では考えられない、熱々の 鍋が出てきます。
広島市 中区に他 三軒あります。	

大 阪

[INDEX](#)

住 所	地域	店 名	ジャンル	特徴	最寄駅	地図
東大阪市	ふせ		手打ちそば	蕎麦のみ	近鉄 布施駅 徒歩10分	