

神戸の夜は「さくら水産」で決まり!

ふちんかん

心当たりがある、というTさんについて行く。飲食街の多いガード下へ行くのTかと思いきや、駅の北側の交差点を渡りステーキハウスなど高めの店の多い山手側へ迷い無くどんどん進む。

目的の店は小さなビルの壁面を占領するような大きな看板を掲げ、周囲を煌々と照らしていた。店の暖簾をくぐるといきなり下り階段で、店そのものは地下にあった。まるでアジタだ。

食券機がある。昼は500円のランチ、夜は居酒屋という形態のようだ。「いちど夜に来てみたかった」とTさんが言うように、この界限では知る人ぞ知るといって和食ランチの店で、そのボリュームからガテン系御用達のようなものである。



さて席について、メニューを眺める。キムチ50円・マグロのあら煮80円・イカの塩辛100円・冷や奴180円などの低額メニューが目をつくが、ほとんどのメニューが200・300円台である。あまりの安さに気分が高揚してしまい、胃液が10倍濃くなりアルコール分解酵素も従来の2倍増(当社比)という気持ちになる。

値段だけ安くて量が不十分というしょぼーんな店も多い中、さすがランチでガテンの方々からの支持を得ているだけあって量も充分。さらにうれしいことに味も充分なのだ。2回も注文してしまったサンマの刺身280円など破格も破格、夕方遅くにスーパーに行って普段狙っていた商品が処分価格として売られていたものをゲットしたときのハンター気分と同等かそれ以上のお得感があるのだ。



ということで調子に乗ってオーダーを重ね(なんせ胃液10倍ですから)、ビールをガンガン飲みまくる(なんせ酵素2倍)ことでけっきょくの支払額はいつもと同じくらいになってしまったのだが、少なくとも十分に将来の血肉・体脂肪として体内に摂取されたという満腹感と満足感は、ここ数年の宴会の中ではピカイチのコストパフォーマンスと言えるだろう。

東京を中心に店舗展開している「さくら水産」さんだが、ぜひとも兵庫県第4号店は雲雀丘花屋敷に出店していただきたいと思う。



↑かなりできあがっている二人
ビールはサッポロ系だったようだ



ということで久々に評価をするならば
もちろん

GOOD

ですよ。