

戸ヶ崎の新鮮魚介をたっぷり食べられちゃうお店！

三郷市戸ヶ崎 1-441-3
 048-956-2151
 ランチ 11:30-14:00 夜 17:00-22:00
 月曜（祝日の場合は翌火曜）



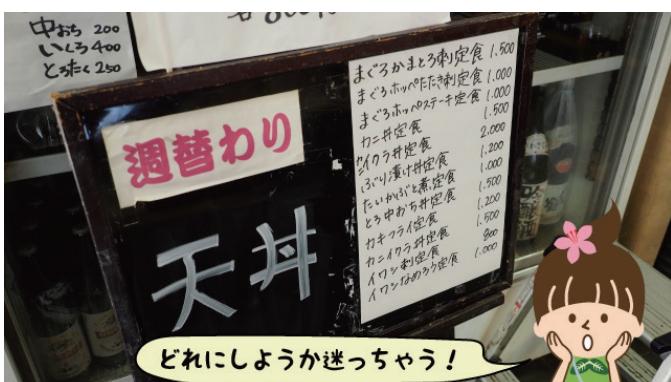
つぶちゃん、「コストパフォーマンス高過ぎ」って評判のお店があるんだけど、行ってみない？

戸ヶ崎に店を構えて19年の「割烹すぎ山」さん。
路地を入ったところにある立地だけに、知る人ぞ知るお店かな？と思っていたら、お昼を過ぎても多くのお客さんがひっきりなしに入りしている！
なんだか市場を思い浮かべるような活気なの。



お客様にお話を聞いたら、「これでも空いている方ですよ。満席の時も多いですから。」だって。口コミで評判が広がり、県外からわざわざ足を運ぶ方もいるそう。

暖かい笑顔で迎えてくれた女将さんにお話を伺ったよ。
1978年に戸ヶ崎で鮮魚店として開業したすぎ山さんが、時代の需要を感じて、
1998年に割烹店を併設。
毎朝ご主人と、板長である息子さんが鮮魚店の目利きで築地から仕入れてくる新鮮な魚介が、お手頃価格で味わえるとあって、人気が広まって行ったんだって。



それにしてもメニューが豊富で迷っちゃうね。
鮮魚店というからには、やっぱり食べてみたい定番の「刺身定食（小鉢、サラダ、味噌汁、ドリンク付 税込1500円）」を注文してみよう。

出てきた盛り合わせの豪華さにびっくり！
牡蠣やあん肝といった冬旬魚のほか、甘えび・赤貝・トロ・まぐろ・タコなどがふんだんに。さらに珍しい「まぐろのほっぺのたたき」まで載っているの。
変わった部位が味わえるのも、直接仕入れているからこそだね。



そのボリュームと鮮度の良さに感激！これは確かに値段以上の満足感だね、つぶちゃん！

てんぶらや焼き魚といったお手頃価格のメニューも豊富で、どれも食べてみたいくなっちゃう。

1階は、カウンター席と小上がりの座敷、2階は大人数を入れる大広間になっているの。
夜は、金目鯛の煮付けなどお酒に合うメニューがこれまた豊富で、お酒好きにはたまらないね。



新鮮な魚の素材の良さを生かしたメニューを、低価格で提供することをモットーにしている「割烹すぎ山」さん。
サービス第一に、女将を中心明るい接客を心がけるスタッフの皆さんの笑顔もとっても魅力的。

つぶちゃんと2人、すっかりお店のファンになっちゃった♪