

地域への愛とお客様を楽しませる仕掛けに満ちたお店



つぶちゃん、今日は三郷のイベントにも多く出店している、2013年オープンの「ダイニングもと木」さんに行ってみよう！

東町の高州東小学校近くのお店は、紫のタペストリーが目印。紫を基調にしたシックな店内に、ゆったり時を過ごす大人の空間だな、と思っていたら、入り口で出迎えてくれたのはなんと Pepperくん！



ご主人にお話を伺ったよ。

長年、「自分で商売をやりたい」と考えていたご主人にとって、夢を叶えた“東町”は特別な場所。だから、この地に根付きたいという強い思いで、店名も根を生やすという意味の「もと木」にしたんだって。この地域をもっと盛り上げたいと常に考え続け、話題性のある店作りを目指しているそう。全てはお客様にこの地を知ってほしいと思えばこそで、この Pepper 店長もお客さんへのサプライズの一つなんだって。



店には他にも面白い仕掛けがたくさん！

肉や海鮮料理のメニューの中に、「マスターのスマイル」や「一反もめん」という不思議な名前の0円メニューがあったり、函館「海鮮塩ラーメン」・仙台「牛舌塩焼きそば」といったご当地カップラーメンが並んでいたり、とっても気になる！

試しに「一反もめん」を注文したら、広げた状態でカチカチに凍ったおしぼりが！熱々の揚げを食べる時にオススメのスペシャルサービスなんだって。とにかくお客さんが楽しめるお店作りを目指しているの。

店内掲示に「マスター取り扱い説明書」も発見！来店した時はぜひ探してみてくださいね。



料理もお客様が満足いくように工夫を忘れないご主人。1つの食材からも多彩な料理を生み出し、裏メニューも常時展開。趣味の釣りで得た鮮魚が登場することもあるそう。出身地鹿児島島の食材も多く、季節になれば採り立て筍・鮎なども頂けるの♪



おすすめは、ご主人が故郷の味を再現する「さつま地鶏刺し（全部盛り税抜2,000円）」。砂肝・とりわさ・地鶏たたき・レバーの4種の鶏刺しを食べ比べできる贅沢な一品は、とろみのある鹿児島甘醤油との絡みがクセになるよ。故郷も愛するご主人ならではのメニューだね、つぶちゃん。



「これからもお客様がワッと喜ぶ面白い仕掛けを作り続けたい。」と語るご主人。フェイスブックで最新ニュースも発信中！ぜひ訪れてみて。