

# 昭和 60 年創業

とりー

☎ 0947-73-2932

開業当初から継ぎ足しのタレが大人気

川崎駅前で店を構えて丸35年。町の盛衰を知る高生加さんご夫婦がお二人で営む老舗焼鳥屋。店に入ると重厚感のある一枚板のカウンターが出迎えてくれる。お二人との会話を楽しみながら焼き上がる焼鳥を頬張り、濃い目のハイボールを流し込むのが至高のひとつ。小上がりもあるため、家族連れにもおすすめ。

住: 田川郡川崎町川崎872-8  
 営: 17:00~24:00  
 休: 火曜定休



高生加 進さん  
 鍋料理も豚足の酒蒸しもぜひ食べてみて下さい!

[メニュー] 鳥肝 ¥110、豚のしそ巻き ¥150、とり皮 ¥110、やげん軟骨 ¥200、とり ¥110、豚バラ ¥110、じゃがバター ¥600

## カウンター 10 席



料理全般はこの道25年以上のママが担当。常連に人気のポテトサラダや山いも、モツ鍋や焼鳥などお酒とも合うメニューがたくさん!



Master  
 小堤 健司さん  
 お腹いっぱいになったあとは隣のカラオケで歌ってっね!



### 居酒屋 けんちゃん

☎ 090-3735-1221

ご飯の後はカラオケでそれがココの鉄板コース!

2014年に「食べて飲んでゆつくりできるところを」との想いから住宅街の一角にお店をオープン。メニューは常時約20種類と豊富、秋頃からは、おでんも仲間入り。美味しいご飯に花咲く会話、あつという間に過ぎ去る楽しい夜の二軒目は、ぜひ隣の「カラオケ」または、「けんちゃん2」(本町)へ!

住: 田川郡川崎町大字川崎641-2 (米田交差点側)  
 営: 16:00~22:00  
 休: 月曜定休



## 2 代目

### 炉ばた焼 田中屋

☎ 0947-44-1450

素材の旨さをこの道39年の職人技で引き出す魚の名店。

昭和の香り漂う店内、夕暮れともなるとお腹を空かせた常連が揃ってカウンターに肩を並べる。田中屋を訪れたらまず欠かせないのが毎朝仕入れる魚料理。刺身・焼き魚・煮魚・フライと、ひと通り揃ったメニューはどれも鮮度抜群で素材の旨味が十分に活かされている。箸とお酒が進んだ頃には、店主こだわりの豚足もぜひ味わってほしい。魚が旨い店でもあるが、実は焼鳥などの焼き物も絶品揃いなのだ。

住: 田川郡川崎町池尻355-12  
 営: 17:00~21:00  
 休: 水曜定休



旬魚を最高の状態で提供。



田中 修三さん  
 旨い魚が揃っています。何でも気軽に注文してください。

生・焼く・煮る・揚げる。どの調理法が一番美味しく提供できるかを見極め調理。今日のおすすめはカウンター前の黒板に表記されている。



お品書きは決して多くはないが、オムライスや茶碗蒸し、焼きうどんも人気。年末に常連さんと年越しをするのが楽しみだそう。



Master  
 一ノ宮 美栄子さん  
 常連さんの笑顔が私の元気の源。いつでも帰っておいで。

## 御年 80 歳

### みたか

☎ 0947-72-4167

「おかえりなさい」のお手製看板に心が和む。

地元・川崎で60年。御年80歳を迎える女将が一人で切り盛りする夜の食事処「みたか」。常連に愛されるこの名物はなんとと言ってもちゃんぽんだらう。鶏ガラと豚骨でしっかり出汁をとったスープにたっぷりの野菜、じんわり染み渡るお袋の味に「あ~おいしい」とお腹も心も満たされる。

住: 田川郡川崎町川崎本町2丁目  
 営: 18:00~26:00  
 休: 無休(1/1のみ)

