

グループスタッフが紹介する

メシ旅

水島編

各拠点のSUENAGA Groupスタッフが
おすすめのグルメを紹介！
水島エリアへ訪問する際にはぜひ参考にしてみてください。



可能な限り手を加えず
瀬戸内の素材のうま味を引き出す

[昼限定] 特別彩りお弁当ランチ (1,870円)。お造り、天ぷら、季節の小鉢、茶碗蒸しなど、少しずつ多彩な料理を食べたい時にぴったりの二段弁当です。



割烹 さかもと

住所 / 岡山県倉敷市水島東常盤町8-17
TEL / 086-446-4883
時間 / [昼] 11:30~13:30
[夜] 17:00~21:30 予約 / 可
定休日 / 日曜日、祝日は不定休 P / 10台

Google
マップ



POINT

和の趣豊かな3つの個室(テーブル席、掘りごたつ)とカウンター席を用意。会食や接待、顔合わせに最適です。



明治創業の名料亭、播半(2005年閉店)で修業した二代目が腕を振るう、特別な日に訪れたい食事処です。海藻を食べて育つ、味わい深い下津井や呼松でとれた魚介類を中心にシンプルな料理を提供。仕入れに合わせた献立で、瀬戸内の旬を堪能できます。なじみ客には好みに合わせた味付けでもてなし、女性が一口で食べやすい大きさに盛り付ける心遣いも魅力です。

砂糖不使用で作る播半の秘伝の味を受け継ぐ、元祖鯛あら定食(2,420円)。頭やカマ、中骨、しっぽなど、一皿でいろいろな味が楽しめます。季節の前菜付き。



丁寧に手作りする
トラディショナルな
イタリアン

手作りハンバーグ&エビフライセット(1,300円)。エビの殻をむき、一尾ずつ丁寧にパン粉を付けて揚げるエビフライのふりふりサクサクの食感が絶妙です。

イタリア料理に携わって約50年のオーナーが定年を機に開いた洋食屋です。料理学校もない時代、勤務する東京初のイタリア料理専門店で本場のシェフから多くを学びました。現在はご夫妻で無理のない範囲で、楽しみながら歓迎しています。人気が高い国産牛100%使用のハンバーグは10日間ほど煮込むデミグラスソースでいただきます。自家製カレー、ピザも好評です。



2018年の国際食品・飲料展で金賞を受賞したジャンナふりん『おかやま白桃』など約12種類(380円~)を販売。黒糖と練乳を使う、うま味と新食感が高い評価を受けました。

POINT

民藝品からブランド品まで、世界中から集めたカップ&ソーサーをディスプレイ。単品コーヒー(380円)は貴重なカップで味わえます。



昔ながらの洋食屋こころ屋

住所 / 岡山県倉敷市中畝4-2-29
TEL / 086-454-2690
時間 / [昼] 11:30~14:30
[夜] 17:30~20:30 予約 / 可
営業日 / 木曜日[昼]、金曜日[昼夜]、土曜日[昼夜]、日曜日[昼]
P / 7台

Google
マップ



※データの価格はすべて税込みです。飲食時間はすべてラストオーダーです。