

Shinsaibasi Reform Magazine

心斎橋三郎の **B** 級グルメを喰いつくせ!!

心斎橋三郎の

B 級グルメを喰いつくせ!!



vol.1

ようこそ鶴橋へ



心斎橋三郎の B級グルメを 喰いつくせ!!



vol.1

ようこそ鶴橋へ



美味しい料理を頂くとは店の佇まい、器、スタッフの心遣いが渾然一体となってこそ供されるものやと思います。

せやけどこういう店ってメッチャ高いやん!!
普段は勘定のことや周りの人のこと気にせんとのんびり頂きたいと思いまへんか?

そんな時こそB級や!!

大阪生まれ大阪育ちのコッテコテの大阪人、ワシ、心斎橋三郎が東海道を股にかけて地元大阪から東京の安うてうまい店紹介しまっせ。まずは地元大阪でもディープな街として知られる鶴橋からご案内しましょか〜♪



お好み焼&もんじゃ焼 寿々

ここのおかみさんは東京・北千住のもんじゃ焼屋さんで修業してはったから関東風やで。と言ってもかなりアレンジしたもんがあって大阪風かもしれんけど。それと大きな違いはこっちのもんじゃは焼いてくれまんのや。ほんで焼いてくれるのがべっぴんさんやで～せやけどべっぴんさんは予約せんとよう焼いてくれへんから注意したってや～

ワシの事務所がある心斎橋駅から市営地下鉄を乗り継いで15分ぐらいのところにある鶴橋駅。ここは近鉄電車とJRの環状線が乗り入れる駅やけど、夕方になると電車の中まで焼肉の匂いが舞い込むんや。なにしろ駅下にも焼肉店が入る焼肉天国やからな。初めての人やと、どの店に入ればいいか解らへんやろ。ワシに任しとき!! まずは焼肉の前にアペタイザーでもどや。大阪には珍しいもんじゃ焼きの店に連れてったる。





さて、小腹も満たしたからちょっと運動がてら
 少し歩いて次行きましょか～
 次は若いころから行っとる焼肉屋やけど。
 ここは住宅地のどまん中にあるから静かやで、
 せやけど中は煙でボーボーやけどな。



お好み焼&もんじゃ焼 寿々

住所：大阪市東成区東小橋 3-15-1

☎ 06-6973-3738

メニューの一例 (価格税別)

焼うどん明太マヨソース 940 円

焼きそば 730 円

めんたいマヨもんじゃ 1,300 円

ぶたモダン 940 円

すじボンズ 880 円





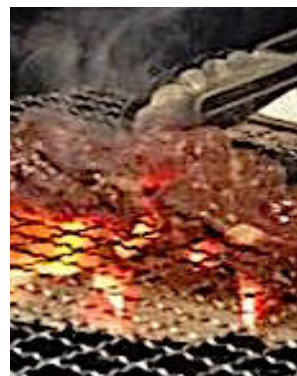
焼肉専門店 あらい 新楽井

どや、なかなか渋い佇まいやろ。

ここは普通の家みたいに靴脱いで上がってな。ぎょうさん有名人も来とるやろ。テーブルが低いから足長い人にはちょっとしんどいけど。タレについた肉を七輪で焼くんや。結構量もあるしうまいで!!

それから煙がむっちゃすごいけど水中眼鏡ただで貸してくれるし、ヘアキャップは10円、煙除けのコートは100円や。どや、ほんまデープやろ!!





焼肉専門店 新楽井

住所：大阪市生野区鶴橋 5-17-28

☎ 06-6716-1795

メニューの一例 (価格税別)

※いずれも一皿 200g

塩タン 2,300 円

焼肉盛り合わせ 1,600 円
(ハラミ、カルビ、ミノ)

桜ユッケ 1,700 円

生センマイ 1,100 円