地元密着型でフレンドリーなお店

落ち着いた雰囲気の中、本格的中国料理を

食べる前にお客さまの目の前で
熱々のあんをかける
海鮮入り鉄板やきそば（1,400円：写真）

平日11時30分～14時のランチタイムに人気の定食は、鶏肉の四川風辛子炒め、黒酢酢豚など、週替わりのメイン料理3品の中から1品選び、ごはん、スープ、香の物にデザートもついて850円

▲濃厚な味わいの料理を堪能した後は、さっぱりと美味しい杏仁豆腐（450円）をどうぞ

▲ベテラン店長の田中さん（中央）と、コック歴32年の井上さん（左）、11年の中村さん（右）

◀ カウンター席からテラス席まで一体感のある店内は、貸し切りパーティーにも最適。30名から貸し切りOKです

東魁楼　高根木戸店
船橋市習志野台1-2-2
ウィング21ビル4F
TEL ／ 047-496-5310 ／営業時間
11:30～21:30（L.O.21:00）／水曜定休／高根木戸駅徒歩1分

東魁楼 高根木戸店

中国料理

高根木戸駅から徒歩1分。本格的な中国料理がリーズナブルなお値段でいただけると評判のお店が、ここ東魁楼高根木戸店です。船橋にある本館は創業59年の老舗。高根木戸店のオープンは2005年ですが、実は、1970～1980年代には16年もの間、こちらで営業していたことがあるのだとか。しばらくのブランクの後の再スタートですが、古くからこの町に住む方にとっては懐かしい中国料理店が帰ってきたというわけです。

人気メニューのひとつ、「東魁湯麺」（850円）と店の名前に由来する特選タンメンは、同じ東魁楼でも店によって味が微妙に違うのだとか。「コックは本館で修業を積んでいますので、最初は同じ味。でもお客さまのご要望を聞き、少しずつ改良していくうちに、その店独自の味に仕上がっていくようです」（田中勝人店長）。

まさに地域密着型。メニューの内容も各店によって違い、高根木戸店は人気メニュー39品にしぼっており、本館よりもさらに手頃な値段でいただけるのです。

少しずつ、たくさんの料理を味わいたい方にはコースがおすすめ。2名5,400円のコースは、前菜2種、メイン2品、点心、スープ、チャーハンに杏仁豆腐が付く充実の内容。3～4名8,000円の「特選ファミリーコース料理」も人気です。

店内は、本場中国から取り寄せた調度品が落ち着いた雰囲気を演出。ガラス張りのオープンキッチンを囲むカウンター席や、夏には遠くに花火を眺められるテラス席など、お好きなシチュエーションで楽しめるのも魅力。

料理、店の雰囲気に、心配りの行き届いた明るいスタッフのサービスが加わり、リピーターのお客さまが急増中とか。大切な人と一緒に、ぜひ訪れてみてください。

FROM STAFF

◆先日、市内見どころスポットのバス視察する機会がありました。見所は何度か訪ねていましたが、何度訪ねても四季折々の風情はとても良いものです。今まさにハイキングの季節!電車を利用して健康のためストレス解消にもぜひ出かけてみてはいかが。（K）

◆最近、カメラに興味が出てきた私。CiaOの取材で毎回、楽しい、素敵、おもしろい…などなど、カメラマンさんとライターさんと取材にまわりますが、私も隣でパチリ! なんてしてたら、邪魔でしょうね。（A）

次号は2008年7月20日発行の予定です

携帯ホームページへ
簡単アクセス

新着情報、電車やバスの時刻検索などがご覧いただけます

CiaO Vol.79　2008年 EARLY SUMMER　発行：2008.5.20　編集：新京成電鉄株式会社 総務・広報課
〒273-0192 千葉県鎌ケ谷市くぬぎ山4-1-12　TEL（047）389-1110　印刷・製本：千葉日報社