

酉丸

親方登場!
かどまグルメの燃える仕掛人、
ここにあり!



創意工夫と地道な情がモットーの中尾オーナーは、食材の吟味からしつらいまで徹底して考え抜く職人気質。

開業して20年を向かえてもさらに門真のグルメと地道な情を追求。季節の食材や大阪府産を大加し、そして地道な情にこだわるオリジナル料理も楽しめる。中でも「手羽れんこん」(税抜500円)は、シャキシャキ歯ごたえ挽

されんこんとシンプルな塩味が人気で、酉丸のみならず、門真グルメの看板商品だ。

そして厳選した日本酒や焼酎を揃える酉丸には、全国の蔵元の人々も訪れるほど。

「作り手の顔が見え、声が聞こえる」これが中尾オーナーのモットー。

炭火焼鳥 酉丸

丹波産地鶏を主とした焼鳥をはじめ、60種以上の料理メニュー、焼酎・日本酒も60種以上で、店内には数々の焼酎がずらりと並び、それだけで嗜好者の心をわしづかみにする。京阪西三荘駅から徒歩3分と駅近で、ビジネスマンから家族連れまでが集い、日々賑わいを見せる。



住所：大阪府門真市本町2-12-102
電話番号：06-6904-6537
営業時間：17:30~25:00(La24 200)
定休日：日曜・祝日(お盆と正月休みあり)
席数：カウンター6席/テーブル24席
平均価格：4,000円



飲食店元氣論、かどま元氣論、門真れんこん焼酎、かどま酒など、地道な情の魅力を磨き出し、門真愛を味で表現し続ける。

オーナー兼料理長
中尾 俊文
TOSHIYUKI NAKAO