

綾部

魚菜酒房 あず木

京野菜

鶏肉

綾部市中ノ町二丁目 32 Tel.0773-43-3077



「かもなすの綾部焼」

1,000円

〈5月下旬～8月〉



あずき色の看板
が目印

地元野菜をふんだんに使った野菜料理が魅力

お店紹介 店名の「あず木」は、店主の故郷が小豆島であることから「小豆^{あずま}」をもじったもの。京都で修業したのち、奥さんの出身地である綾部で店を開いて9年。旬の一番美味しい食材を「あず木」ならではの工夫とアレンジで、家庭では味わうことの出来ない料理に仕上げています。ほとんどのメニューが日替わり。「本日のおすすめ一品」は要チェックです。

営 11:30～14:00、17:00～23:00

休 日曜 席 24席 駐 5台

¥ 昼 1,000～2,500円、夜 4,000円～

こだわり 食材はすべて地元綾部産。店主自ら直売所に足を運び、朝採れの野菜を新鮮なうちに調理。味噌は添加物を一切使用せず、じっくりと熟成させた手づくりの「綾部小畑味噌」を使用しています。

