

osusume.

リーズナブルに
楽しい夜を過ごせる

炭火焼鳥 RESTART

リスタート

愛媛県宇和島市



住 所：愛媛県宇和島市新町1-10-10
T E L：0895-23-3750
営業時間：17:00~24:00
定 休 日：日曜日
駐 車 場：なし



スタッフ
からの一言！

串焼きはもちろんサイドメニューも豊富。カウンター席と座敷席を完備しているので、お一人さまも団体での宴会にも利用できます。

宇和島市中心街にある「炭火焼鳥RESTART」さんは、くつろぎ空間が持ち味の焼鳥居酒屋です。愛媛県産の食材にこだわり、仕入れは信頼できる鶏屋の朝引き鶏を使用。長年のキャリアを持つ店長が一本一本丁寧に串打ちし、信頼とこだわりの味を提供しています。中でもおすすめは「串盛り合わせ10本(1,300円)」。鮮度の高い鶏肉を炭火でじっくり丁寧に焼き上げ、部位ごとの色味や弾力の違いを実感できる一皿です。リーズナブルにワイワイ楽しんで、たとえイヤな事があってもすっきり気分を切り替えて、明日からまたリスタートできる。そんな気持ちにしてくれる「RESTART」さん流のおもてなしをご体感ください。



OSUSUME

四国ガス燃料スタッフがご紹介

おすすめ
レストラン

RESTAURANT



osusume.

こだわりの料理と厳選のお酒を
存分に楽しめる割烹店

もりざね

愛媛県四国中央市



住 所：愛媛県四国中央市三島宮川2-4-12
T E L：0896-28-1677
営業時間：18:00~22:30(Lo.22:00)
定 休 日：日曜日(翌月曜日が祝日の場合 日曜日営業→月曜日休み)詳細はInstagramを参照
駐 車 場：なし
Instagram：@morizane0001



スタッフ
からの一言！

「黒毛和牛ハツ低温調理〜ちり酢おろし〜(900円)」はお肉の上質な旨味とともにお酒も進む逸品！地元出身の書家・金崎峰幸先生が手掛けた木の看板が目印です。

地元で知られた「浜政」さんが、開店から4年目を迎え、昨年11月に割烹「もりざね」としてリニューアルオープンしました。「気軽にお酒と食事を楽しんでいただきたい」というコンセプトはそのままに、新鮮な食材を活かした味わい深い料理と、日本海側の蔵元の日本酒をはじめとした種類豊富なお酒が魅力です。おすすめの海鮮太巻き寿司「よろず巻き(2,000円)」は、瀬戸内産の新鮮な魚など約10種類の具材を口の中で一度に楽しめる贅沢な一品。カウンター席で会話をしみつつ料理とお酒に舌鼓を打つのもよし、新たな装いとなった座敷席で賑やかに過ごすのもまたよし。「もりざね」さんで小粋な夜のひと時を楽しんでみませんか。

今回ご紹介するのは、飯山町にある「森のpizza Lodge」さん。地元の方ならご存知の有名店で、パティシエが手掛ける本格ピザがいただけます。「Lodge」さんのピザは、フランス・北米産小麦を使った生地を練り上げ、長時間ゆっくり発酵し寝かせ、オーダーが入ってから石窯で焼き上げます。メニューはなんと約130種もあり、中でもおすすめは「プロシュット・エ・ルーコラ・ピアンコ(1,730円)」。あつさりした味わいの生ハムとルッコラが、モチモチ食感に仕上がった自慢のピザ生地と相性抜群の一枚です。山小屋をイメージしたウッド基調の明るい店内と、秘密基地のような地下のキッズルームで大人も子どももゆっくりとした時間をお過ごしください。



osusume.

森の中で
美味しいpizzaを

森のpizza Lodge

ロッジ

香川県丸亀市



住 所：香川県丸亀市飯山町東坂元3154-1
T E L：0877-85-3311
営業時間：11:00~18:00(Lo.17:00)
定 休 日：水・木曜日
駐 車 場：あり 約20台
Instagram：@pizzalodge



スタッフ
からの一言！

一枚が大きくボリューム満点ですが、ぺろりと平らげてしまう美味しさです。ベットと利用できるテラス席もあります。

osusume.

たくさんの人を魅了し続ける
旨辛キムチ鍋専門店

ヨジョン亭

徳島県吉野川市



住 所：徳島県吉野川市鴨島町知恵島1134-2
T E L：0883-21-0055
営業時間：18:30~21:30(Lo.21:00)
定 休 日：水曜
駐 車 場：あり(複数台)



スタッフ
からの一言！

鍋はテイクアウト可能。自宅の鍋を持参してもよし、アルミ鍋での提供も対応しているためアウトドア先でも絶品鍋を堪能できます。

10年の時を経て鴨島町に再びオープンした「ヨジョン亭」さんは、赤い看板が目印の旨辛キムチ鍋専門店。かつての常連さんからは「昔と変わらず美味しい」と喜びの声が上がっています。おすすめの「ナッコブセ鍋(4,580円/2名分)」は、タコ・エビ・牛もつ・韓国麺などの具材がたっぷり入ったキムチ鍋です。ぷりぷりの牛もつや喉越しの良い韓国麺、ニンニクをガツンと効かせたスープの程よい辛さがやみつきになります。トッピングも約30種類からセレクトでき、自分好みの鍋を作るのも楽しみのひとつ。鍋のほか、「ヤンニョムチキン(980円)」など一品料理も絶品です。飲んで食べて心身ともに満されることが間違いなし！ぜひ一度お立ち寄りください。