

千葉だからこそのおいしさに出会える“おもてなし”にぴったりな料理店

28 肴と地酒 焼き鳥 房州炊き MEARI (千葉県流山市)

串焼き



Chef's CHIBA  
登録レストラン



「いちおしメニュー」

房州炊き

ウッド調の外観に大きな暖簾、デッキにあるカウンターでとっておきの一杯が楽しめる、肴と地酒 焼き鳥 房州炊き MEARI (メアリ)。

看板メニューのひとつ「房州炊き」は、あっさり且つダイレクトな味わいに出会える郷土おでんです。鴨川市にある明治27年創業の老舗、鈴木鯉節店の「房州節」からとった出汁の旨みにキノエネ醤油(野田市)の香ばしさが合わさって、大根やトマトなど素材自体の濃い旨みを引き立てます。オーナーの「千葉県のご当地おでんとして広めたい!」との意気込みが伝わるおいしさです。

千葉の美味しいものが再発見できる、県外からのお客様とお食事に是非おすすめしたいお店です。



千葉県の銘柄鶏「地養鶏」の焼き鳥。塩やタレ、柚庵焼、昆布シメや利休焼きもあります。



木のぬくもりが心地よいおしゃれな店内で、郷土の味をゆったり味わうことができます。



選りすぐりの日本酒を、千葉県内の各地から集めました。飲み比べも楽しみください。

流山市おおたかの森北1-5-4  
クロセットおおたかの森101  
つくばエクスプレス・東武アーバンパークライン  
流山おおたかの森駅から徒歩1分  
TEL: 04-7199-2860

営業 17:00 ~ 00:00 (L.O. フード23:00、ドリンク23:30)

休 不定休 席 32 P なし

禁煙 1名様から 22時以降入店OK クレジットカード



お店からの一言

日本酒は千葉県産のみ!  
MEARIならではの味を  
ご堪能ください。