



このページは
会議メンバーが
取材と編集を行い、
尚美学園大学の協力で
作成しています。

ふじみ野市のいいところをお届けするコーナー。第27回は、駒林元町にある
旬の食材をふんだんに使う料理で、昼も夜もにぎわう和食屋さんをレポート！

-shunsai-

vol.27 お食事処 旬菜

tel.049-266-3023 (月曜水曜・第三火曜休)

営業時間/ランチ11:30-14:00、ディナー17:30-23:00 (L.O.22:00)

●市民レポーター
未来政策会議メンバー
千嶋 潤一さん

●イラスト協力
尚美学園大学2年生
ラ リッチさん

●編集協力
大井本町町会広報部

●紙面に関する
問い合わせ

【経営戦略室】

☎049-262-9000



7種のおつまみが彩る晩酌
セットは目でも楽しめる逸品

四季の移ろいを感じられる
緑に囲まれたお店



木工家具が香る
全20席の店内には
お一人様も安心の
カウンター席も

人気メニューの
「サクッふわ唐揚げ」は
香味が効いていて美味



冷凍ものを使わないお刺身
ならではの食感がぜいたく

《レポートを終えて》

うなぎ料理やチョコの
羊羹など期限限定の料理
も好評とのこと。4歳の
かわいらしい「若女将」も
印象的なお店でした。



店主の新しい井 謙之さんと千恵夫人と愛娘
※ランチ、ディナーとも料理はテイクアウトできます。

目でも舌
でも楽しめ
る旬菜ラン
チや、おつ
まみ7品と
お酒の晩酌
セットも大
人気です。

数々の和食店で20年ほど修業した店主
が2019年にお店をオープン。「旬の
ものをおいしく食べてもらいたい」との
思いと愛娘の名から「菜」の一字をとり、
この店名に。開店後しばらくはコロナ禍
もあってテイクアウトのみでしたが、お
客様の要望に応え、温かいお弁当を提供
してきたことが、料理の作り置きをせず、
注文後に一品ずつ丁寧に心を込めて作る
現在のスタイルにつながっています。

新しい食材や珍しい料理にも挑戦する
店主は「新メニューを考えているときに
一番楽しい」と目を輝かせて語ります。
おすすめメニューはスプラウトにんにく
を使った唐揚げ、希少美味なチョウザメ
料理、店主自ら魚市場で仕入れてさばい
たお刺身盛
りなど。

市場や農家直送の「旬」と「菜」
味わいと居心地のよいお食事処

