

広島事務所秋の宴会のご紹介

広島事務所 北岡一真

皆様お疲れ様です。

今回は平成 27 年 9 月 4 日（金）に広島事務所で夜の宴のご紹介。

広島事務所は、現場出張が多く、なかなか皆が一同に集まることもなく、互助会のビアガーデン企画なども、中止になることも多いのが残念なところ。

ですが、今回、本当に久しぶりに宴を催す事が出来ました。

とはいえ、私以外はあまりアルコールが得意では無いという事情もあり、なかなか店の選定は苦労するところなのです。

前回は空手を通じての知人がやっておられる和食店、今は無き「獨楽」で催しを行い、好評を得たのですが、残念ながらこのお店は大將の体調不良で皆に惜しまれながら閉店となりました。

そこで、やはり知人のいとこのやっている広島市中心部よりやや西よりの、広電本川町電停徒歩 1 分の「季節料理 ながせ」を今回チョイスさせていただきました。

このお店、まだまだ、30 代半ばの若い大將がひとりで切り盛りするお店。

広島の世界内も若手のホープと要言したところでしょうか。

我々でも手に入れようと思えば入る素材を（もちろんプロなりの厳選を行うでしょうが）きちんと出汁を合わせておいしく調理することにこだわりを持っているお店です。

おそらく、大枚を出せばよりよき素材のものは食べられるのですが、あくまでも技術と工夫で食べていただきたい、そんな硬派なお店でもあります。

皆様も、広島に出ていらっしゃることがあれば、是非とも。

もちろん、知人特権で一部メニューに無理をお願いしたことは、言うまでもありません。

宴は楽しく、普段の垣根を越えた交流が出来て良かったと思います。

で、これを平らげた面々は二次会に行く気力もなく、帰宅したそうです。

わたしも、日本酒をたくさんいただけて満足させていただきました。

そして「全部おいしかった」とは広島事務所長の言。

季節料理ながせ

〒730-0802

広島市中区本川町 2-4-6

営業時間 11:30～13:30

17:00～23:00

当日のコース料理



前菜盛り合わせ



地（より）エビ唐揚げ



お造り（鱧入ってます）



あぶり秋刀魚（おくら美味しいです）



焼き物各種



揚げ物



ご飯物



デザート（梅酒仕立て）