



酒と肉の店 松かた

電話：0297-75-3650

(電話が繋がらない場合は留守電を使えば折り返し連絡)

住所：稲敷市角崎1649-4

営業：午後5時～11時(完全予約制)

ランチも対応(3日前までの完全予約制。ワンプレートランチ¥2000～)

メニュー：値段により応相談

その他：アイコスを含め完全禁煙。少人数貸切可(要相談)



店内は座敷10席・カウンター5席。カフェ風の内装はお店の手作り



黒田さん(阿波崎)のマッシュルームと西山さん(東大沼)のチーズ



お酒の種類も豊富!その日の料理に合うお酒をぜひ聞いて

読者プレゼント

松かたから10名の方に
「お食事券(2,000円分)」
をプレゼント!

▽応募方法：はがきまたはWebに必要事項(①お題「あなたはステーキ派?ローストビーフ派?」②氏名③郵便番号④住所⑤年齢⑥電話番号)を明記の上ご応募ください。

▽応募先：〒300-0595/広報稲敷「すごいよ!ウマイもんプレゼント」係▽締切：6月20日(水)消印有効
▽注意：応募は一人一通/当選者のみ通知



Webはこちらから▶▶▶

お店紹介

角崎の交差点の店の並びにある茶色い建物。一般住宅かと思いきや、この建物が「肉と酒の店 松かた」さんです。中に一歩入ると、落ち着いたおしゃれな空間にびっくり。メニューがないのは、予約した人のために仕入れる材料を変えるから。地元ゆかりのお肉や野菜、稲敷産の乳製品を多数使用しています。デザートは持ち込み制です。

おすすめ商品

飯村牛のステーキ

筑波山麓で育てられる幻の高級黒毛和牛「飯村牛」を、ぜいたくにいただけます。肉自体に十分なうまみ

があり、ひと噛みするだけで幸せな気持ちに。

鹿熊豚のローストポーク

味が濃厚な稲敷産のブランド豚は、お店特製ブレンドの塩でシンプルに。素材の良さを味わえる一品です。

取材班の一言メモ

一つ一つの材料にもストーリーがありました!「地元の特産物をより多くの人に知ってもらおう」という店主さんの熱意、そして「安全においしく食べられる」食事へのこだわりが光ります。完全予約制なのでふらっと思いつきで寄ることはできませんが、その分じっくりゆくり、食べる人の要望をくんだ料理が待っています。