

伊豆の旬 やんも 丸の内店

【和食】



千代田区



料理長 木村さん(島田市出身)



～ 料理長のおすすめ ～

伊豆直送の新鮮な魚介を使った正統派の和食店。素材によって調理法を吟味し、それぞれの持ち味を引き出して料理を提供することを信条としています。全国から厳選した日本酒を揃えており、落ち着いた雰囲気でお食事が楽しめます。

～ 取材者のつぶやき ～

島田市出身の木村料理長が新鮮な伊豆の旬の魚を料理しておいしく提供してくれます。

私のおすすめは「さばの塩焼き」。炭火で焼いた魚は外はカリッと、中身はふわっとしていてとてもおいしいです。皮までおいしくいただけます。

また、コースの刺身盛り合わせは旬のお魚の味が楽しめます。木村料理長は魚によっていつも調理法を変えていると仰っておりました。

伊豆の新鮮な魚を静岡の地酒で贅沢に食事を楽しんでみてはいかがでしょうか。

電話: 03-5224-3322

住所: 東京都千代田区丸の内3-3-1

最寄駅: 東京駅、有楽町駅、日比谷駅、二重橋駅

営業時間: ランチ【月～金】11:45-14:00(L.O.13:30)

ランチ【土・祝】12:00-14:15(L.O.13:45)

ディナー【月～金】18:00-22:00(L.O.21:15)

ディナー【土・祝】17:00-21:30(L.O.20:45)

定休日: 日曜

席数: 50席+個室あり(完全個室)

URL: <http://www.yanmo.co.jp/maru/>