

「千」葉が幾「寿」しく「恵」まれますようにと願いを込めて

千葉の郷土料理 ちずえ 千寿恵

(千葉県千葉市)

郷土料理



Chef's CHIBA
登録レストラン



「い」ち「お」し「メ」ニ「ュー」

今月の旬菜
ヘルシーコース
(料理例)



季節感豊かに盛り付けられた郷土料理は、箸をつける前にひと呼吸おいで、まず目で堪能したくなる美しさ。今月の旬菜ヘルシーコースは、一日に必要な野菜がとれて500kcal前後と、健康への想いが込められています。自家栽培した安心・安全な野菜を中心に、最もおいしくて栄養価の高い旬の食材を使い、食材が引き立つ調理法で毎月献立を組み立てます。

郷土料理の伝統を守りつつ、千葉食材に合った新しい料理法を積極的に取り入れているのも大きな特徴。全国各地から舌の肥えた客が詰めかける人気店です。



しのぎ(おとし)は代表的な郷土料理の太巻きで、毎月季節感を表現します。



日本情緒あふれる蔵づくりの店内。地酒と焼酎の品揃えは圧巻です。



千葉の食文化を全国に紹介する玄関口となっています。訪れる際は予約を。

千葉県千葉市中央区栄町16-2

JR千葉駅から徒歩5分

TEL: 043-225-6688

🕒 ランチ 11:30 ~ 14:00 (要予約)

ディナー 17:00 ~ 23:00 (L.O.22:30) (要予約)

🕒 休 不定休 🕒 帯 30 📍 近隣あり

🚭 禁煙 🍽️ お子様歓迎 🧑‍🍳 1名様から

📱 クレジットカード



お店からの一言

伝統を受け継ぎつつ、
時代に合った
郷土料理をご紹介します！