

#26

会席トマト鍋



要予約

会席トマト鍋 2,500円～



鯉の洗い 420円



店主 谷口 昭議・夏美さん 夫妻
 当店自慢の鯉の洗いは、
 全くクセがありません。
 団体様也大歓迎ですので是非!

こいせん

■住所/宮崎県児湯郡都農町大字川北丸溝18852-2 ■電話/0983-25-0648
 ■営業/事前予約 ■定休日/不定休 ■座席数/90席 ■駐車場/30台(3箇所)

**本物素材に
 名産のトマトがマッチ**

豊かな自然に囲まれた都農町の丸溝地区。「こいせん」は、その緑の中にひっそりと佇む。暖簾をくぐると、広い玄関に長い廊下が続き、大きな広間から見る庭園が雰囲気を出し出す。

「こいせん」で使われる野菜類などの食材は、新鮮な地産産のものばかり。本物を素材にした鍋に、都農名産のトマトが彩りを添える。旨みの詰まった出汁に、さっぱりとした酸味がさらに食欲を掻き立てる。自信をもって出すことができる食材だからこそ生まれた新トマト鍋を是非、食べてみてほしい。

冬場には、旬のフグ鍋も人気。清冽な流水で流して氷で締める「鯉の洗い」は、創業当初から変わらない味で人々をもてなしてくれる。

