

会員行きつけの にも人気のグルメスポット



china dining 孔華

住 宇都宮市南一の沢町 1-28
TEL 028-632-5453
営 11:30~15:30
 17:30~22:00
休 水曜

洒落た雰囲気のある店内で、とても上品で本格的な中華料理がいただけます。
 ランチメニューもおすすですが、坦々麺と麻婆豆腐は特におすすめです。
 坦々麺のスープはゴマや辛みそのしっかりしたコクを味わえます。麻婆豆腐はピリ辛の中にとても深みを感じる一品となっております。女性にとても人気のお店です。
 ぜひ、足を運んでみてはいかがでしょうか。

女性から圧倒的な
支持を得ている
本格中華料理です



(株)増測組 増測勝明さん



奴寿司 華月

住 宇都宮市戸祭町 3031-1
TEL 050-5486-2362
営 11:30~14:30 (L.O.14:00)
 17:30~21:30 (L.O.21:00)
休 木曜
HP <https://yacozushikagetsu.gorp.jp/>

こだわりの
江戸前寿司を
是非ともご賞味
ください!

店内は落ち着いた寛ぎのある大人の和風空間で、和の伝統と醍醐味を感じられる江戸前寿司にこだわりをもちています。
 店主自ら厳選した季節ごとの新鮮なネタを買い付け、自慢の腕と接客力で最高の江戸前寿司が堪能できます。



関西風串カツ かんちゃん

住 宇都宮市二荒町 1-6
TEL 080-8160-8666
営 火~土曜 18:00~26:00
 (L.O.フード 25:00・ドリンク 25:30)
 日曜 15:00~24:00
 (L.O.フード 23:00、ドリンク 23:30)
休 月曜
HP https://www.utsunomiya-yataiyokochi.com/06_kanchan.html

オランダから取り寄せた最高級のラードと厳選した植物油をブレンドした揚げ油で新鮮食材を揚げていきます。
 パン粉は微細でカリッとした軽い仕上がりに。パン粉に包まれた食材は、予熱でゆっくり中まで熱が通ります。
 揚げあがりの「オランダラード」と微細なパン粉は、予熱調理の間も余分な油は吸わないので、油切れもよく何本でも食べられる…「かんちゃん」のこだわりが詰まった串カツです。

季節で
旬のネタが
変わります!



本日の
特選も
おすすめ!!

米弥工業(株)
亀和田辰紀さん