

ふくしまきんぎょ  
東洋楽食酒家「福島金魚」



ピリ辛仕上げの赤角煮はコラーゲンたっぷりでお肌にも嬉しい。



カウンターのほか掘炬燵や座敷もあり、お一人様・団体ともに◎。

**福島**の隠れ家でした  
**アジアン和食とお酒がうまい**

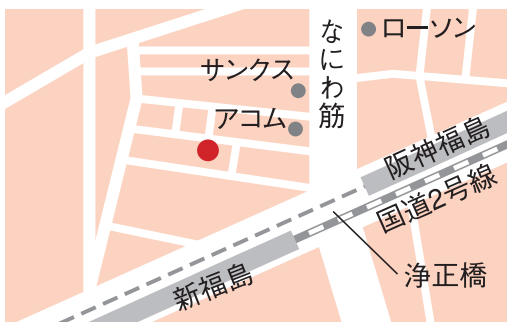
アジアン料理や和食のお店で経験を積んだオーナーが、これまでの集大成として完成させたアジアン和食ダイニング。ベトナムの生春巻に旬の魚を包み込んだ一品や、九条ネギを使ったチヂミなど、国籍を問わない多彩な創作料理が並ぶ。全国各地から取り寄せた地梅酒約10種や焼酎約30種など、お酒も充実。

**いち押しメニュー**

赤角煮	714円
白角煮	714円
ネギトロとアボカドの生春巻	714円
松田さん特製マヨネーズのエビマヨ	714円
若鶏の唐揚げ南蛮タルタルソース	609円

- 営業時間：17：00～24：00
- 定休日：不定休
- 平均予算：3500円
- 総座席：30席
- ご予約・お問合せ：06-4796-2133
- 住所：大阪市福島区福島5丁目10-17  
<http://www.cubedining.com/kingyo.html>

JR東西線新福島駅 徒歩1分  
阪神本線福島駅 徒歩1分



**あき虎トーク**  
飲食店経営を目指す方々と親しくなれたことが大きいです。講習期間中は懇親会という飲み会のようなものがあり、そこで同期のメンバーと夢を語り合ったり、先輩が来られているときは店舗資金の運用方法や食材の仕入れなど、現実的な相談をたくさんしました。普段の暮らしでは経験できない有意義な時間でした。

あきない  
**虎の穴**  
第2期生  
店主 岡 秀樹

