

**【鮪 美菜月】**  
**～食材の最適温度にまでこだわった、逸品の数々を堪能できる鮪店～**

	質問項目	インタビュー内容
店舗紹介	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 店舗名</li> <li>・ 住所</li> <li>・ アクセス</li>   <li>・ 電話</li> <li>・ 営業時間</li> <li>・ 定休日</li> <li>・ URL</li> <li>・ 席数</li> <li>・ タバコ</li> <li>・ 駐車台数</li> </ul>	鮪 美菜月 大阪市北区西天満 2-10-9 地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」徒歩 6 分 JR 東西線「北新地駅」徒歩 10 分 06-6312-0888 夜 17:00～L0 23:00（予約制） 日曜日、祝日 ー カウンター7席、個室1室（堀こたつ4席） 禁煙 無
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 主なメニュー、料金</li> </ul>	おまかせコース 10,000 円～

店主の包丁さばきや握りなどの妙手を目の前で楽しみながら、いただく一品の数々。主役である握りは、食材の最適温度にまでこだわると、食通も満足いただけるお店です。

おまかせコースでは、前菜から造り・一品料理・握りが骨董の美しい器とともにいただけます。お母様のご出身である男木島の醬や食後の「おいり」がいただけるのも嬉しいところ。川鶴や凱陣など香川の銘酒も味わえます。

お店の由来は、オープンしたのが6月であることに加え、二人のお子さんのお名前から命名されたそうです。「香川県出身の方は、お声掛けいただければ一品ご提供します」と店主の崎さん。

こだわりの握りを香川の銘酒と堪能するなら、ぜひ立ち寄りたいお店です。



古美術商が軒を連ねる  
西天満界隈に佇むお店



カウンター越しに料理  
の妙手が堪能できます



主役の握りは、最適温度  
にまでこだわります



「お客様に最高の状態でご提供  
します」とおっしゃる店主