

【水軍料理 つねさ】
 ～瀬戸内の魚介類をいただきながら、食と会話で元気になれるお店～

	質問項目	インタビュー内容
店舗 紹介	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗名 ・住所 ・アクセス ・電話 ・営業時間 ランチ ディナー ・定休日 ・URL ・席数 ・タバコ ・駐車台数 	水軍料理 つねさ 神戸市中央区小野柄通 6-1-5 JR 三ノ宮駅、阪神三宮駅、阪急三宮駅 徒歩 3～4 分 078-271-1357 月～金 11:30～14:00 (LO 14:00) 月～土 17:00～23:00 (LO 22:00) 日曜・祝日 http://www.jof-camp.com/tsunesa.html 1F8 席 (カウンター) 2F20 席 (座敷) 3F28 席 (座敷) 喫煙可 無
	<ul style="list-style-type: none"> ・主なメニュー、料金 	昼 幕ノ内弁当、ミニ懐石、水軍カレー など すべて 650 円 (税込) 夜 つねさコース 4,000 円 (税別) 活てっちりコース 5,800 円 (税別) など コース以外にも一品料理多数あり

瀬戸内の新鮮な魚をふんだんに使った料理を「水軍料理」と名付け、豪快なお造りや素朴な味付けの料理などがいただけます。店主の安岐さんは、豊島ご出身。代々、塩飽水軍の流れを汲む家系で、江戸時代の当主の名より「つねさ」を屋号とされたそうです。

三宮のオフィス街近くという立地から、昼食時や夜の宴会時には多くのサラリーマンが訪れます。お昼は、ミニ懐石などの料理がすべて 650 円 (税込) でいただけるのがうれしいところ。香川県産イリコの出汁を使った水軍カレーも人気です。夜は、魚介類を中心とした各種コースのほか、香川県産のぶりや淡路島産の肉、野菜など、産地にこだわった料理が数多くいただけます。

店主のモットーは、「日本の元気はつねさから!」。おいしい料理とお酒、そして楽しい会話で、さらに元気になれるお店です。



大きな看板が目印のお店



カウンター席のほか、お座敷もあります



瀬戸内の新鮮な魚介類がふんだんにいただける「水軍料理」が自慢



「すべての頑張る人を応援します」とおっしゃる店主