



# 食菜 倍(ます)

プライベート感たっぷりの空間で旬の素材をさまざまに楽しんで

今年4月に12周年を迎える食菜「倍(ます)」。南草津駅に続くかがやき通りに面し、京滋バイパスにも近いロケーションの良さから、地元だけでなく他府県から訪れる客も多い人気の店となっている。

料理はできる限り手作りにこだわり、コースでは多くの食材を取り入れ、バランスよく食事できるよう工夫されている。開店当初から店主自らが京都中央卸売市場で仕入れ、旬の素材を最もおいしく提供しようと尽力を続ける。このスタンスが人気の理由なのだろう。

この季節、お薦めはやはり温まる鍋料理。中でも滋賀県では珍しい天然のくえがいただけるのもこの店ならではの。「くえといっても5kg程度の小ぶりなものではなく、うちでは25kg前後の巨大なくえが手に入った時のみ、お出ししています。前もってご連絡いただければ、入荷のご案内をいたしますよ」と店主。脂の乗り具合といい、旨みといい、このサイズでしか実感できない美味が堪能できる天然くえ鍋コースは、少々値は張るが、ぜひ味わってみたいもの。

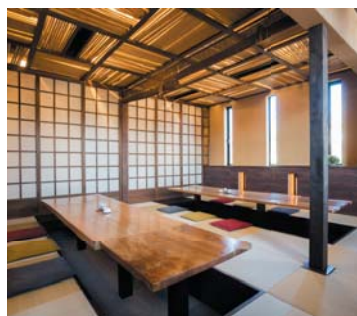
女性に人気なのが数種類のメニューが揃うランチタイム。豊富な品数に加えて食後にミニシフォンケーキが付いた旬のお重が人気。ディナーも一品から御膳、コース料理まで多彩。また、お店では2か月に1回、作業所で作られたパンやこんにゃく、手すきの和紙や小物などを販売する「街のバザール in kusatsu」の会場に変身するなど、地域のコミュニティー基地としての発信も続けている。次回は2月17日(月)に開催。



草津市追分南4-6-10 ☎077-561-8778  
ランチ11:30~14:30、ディナー17:30~23:00 月曜日定休  
<http://www.masu.ne.jp/>  
★自家製シフォンケーキのサービス券をペア10組20名様にプレゼント。詳しくは25ページ参照。



この季節にぴったりの豆腐御膳。京都の老舗から仕入れた豆腐を用いてあっさりとした逸品。



最近は慶事・法事の利用も増えているのだとか。掘りごたつ席は可動式テーブルのため、人数に応じて個室対応が可能。無料送迎バスも完備。