

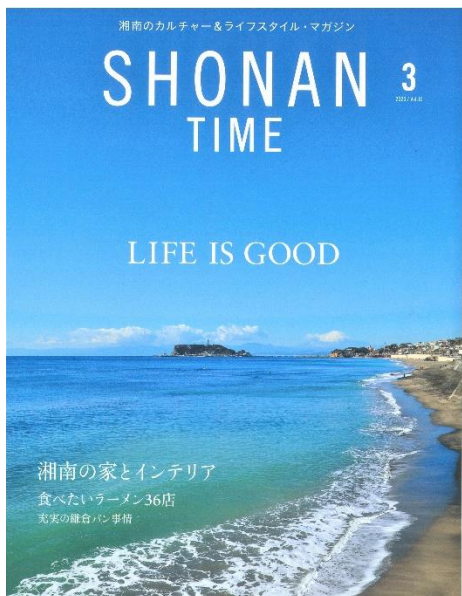
Publicity Report

新聞・インターネット・情報誌などで
紹介されたミックの記事のご紹介

mic
House & Life

[ミック]グループ 株式会社三春情報センター

[SHONAN TIME 2020/Vol.10]2020年1月28日(火) (発行:(株)トレスクリエイティブ)



SHONAN TIME FEATURE

(PLACE)

鎌倉・由比ガ浜

(GENRE)

居酒屋

3

ろばた焼 楽市楽座

おいしく食べて、飲んで。由比ヶ浜の新しい拠点



由比ガ浜通りを歩くと、藍色の大きな暖簾が目に入る。そして活気を感じる店は、国内外の観光客と地元の人に「おいしい日本酒と料理を楽しんでほしい」とオープンした。昼はランチ、夜は客の目の前で魚介や野菜を焼く炉端焼きがメインで、ライブ感あるパフォーマンスが外国人客にも喜ばれている。自慢は、相模湾で獲れた新鮮魚介と鎌倉野菜、日本各地から厳選した日本酒。それらをリーズナブルな

価格で提供している。店長の石渡さんは鎌倉出身で、漁師の友人から鮮魚を手りするそうだ。洋食店での経験もあることから、時にはメニューにビーフシチューやグラタンが登場することも。それも楽しみだ。ちなみに建物の2、3階には簡易宿泊施設「B&B YUIGHAMA」を併設し、宿泊客も利用できる。気軽に宿泊して、おいしい料理とのんびり散策。ここを拠点に、鎌倉を堪能するのもいいかもしれない。

らくいちらくざ
鎌倉市由比ガ浜3-12-29 Tel. 0467-33-6160 営業時間：11:30～15:00(L.O.14:30)、
17:00～23:00(L.O.フード22:00、ドリンク22:30)、水曜、第1・第3・第5火曜定休



1. フレッシュな鎌倉野菜は自慢のひとつ。こだわりの食器にも注目。2. オープンキッチンの伊羅焼きスタイル。左端が店長の石渡さん。3. 客の目の前で豪快に焼いて提供する「メバルの姿焼き」980円(時間)。4. 靴を脱いで上がる店内。足を下ろして座れるので外国人客にも好評。5. レトロな内装に癒を感じる。6. 「刺身盛り合わせ」1280円。この日はアジ、カツオ、ムツ、イナダ、インガキダイなど。7. 夜は居酒屋に

2019年11月にオープンした、「ろばた焼 楽市楽座」では、相模湾で獲れた新鮮魚介や鎌倉野菜などをつかったシェフオリジナルのメニューと日本各地から厳選した日本酒も楽しむことができます。本件が、「SHONAN TIME」に掲載されました。