



美味しいランチが
食べたい!
本誌シニアスタッフ
グルメレポート

Report no.7

焼肉・すきしゃぶ
おんどう

神戸牛まぶしと
極上赤身ステーキの
二種盛重

1,280円(税別)



メイン

お吸い物・お漬物
サラダ
フルーツ・薬味
ドリンク



本店スタッフのみなさん
「晴れの食事が楽しめる店」と
して、最高の時間、最高のお
肉をご提供します。

神戸牛をはじめとする最上級
の黒毛和牛を提供している焼肉
店。見た目も豪華なこちらのラン
チメニューは極上の赤身ステーキと
神戸牛まぶしの2つを贅沢に味わ
えます。神戸牛まぶしとは3通り
の食べ方を楽しめる新名物。まず
はそのまま、次にワサビや海苔な
どの薬味を加えて、そして最後は
出汁をかけてお茶漬けとして頂
きます。

店内は掘りこたつ席テーブル席
の全室個室でバリアフリー。大切
な人との時間にぴったりな心地良
い空間です。本店の水巻店をはじ
め、福津海岸通り店・永犬丸店・小
倉魚町店など福岡県内に6つの支
店があります。

取材メモ

ポイント1 落ち着いた雰囲気
でゆっくりできる

ポイント2 ブランド和牛がドリンク付きで
お手頃価格!

お肉の出汁茶漬けが美味しくて驚
きました。ぜひ味わって欲しいです。



シニアスタッフ
竹中

おんどう 本店

住 遠賀郡水巻町古賀2-2-7
☎ 093-203-1129
営 11:30~14:30、17:30~22:30
(金・土・日・祝日・祝日前17:00~23:00)
休 不定休
交 JR水巻駅から車で5分
P 有り



神戸牛まぶし980円(税別)



◆◆◆アクティブシニア情報誌◆◆◆

さくら愛読者交流会「同創会」にて

美食倶楽部
を立ち上げました。

「食べるのが大好き」「美味しいお店を開拓したい」あなた！
一緒に出掛けませんか？
お気軽にお問い合わせください。

◎参加のお申し込み・お問い合わせ

さくら編集部 TEL093-965-6080