

なが勢



とりもつ煮

なが勢のとりもつ煮は、国産の鳥のレバー、皮、ハツ、砂肝を一度に楽しめる贅沢な一品です。新鮮な素材を使用しているため、注文を受けてから丁寧に煮込むことで、とりもつの旨味を最大限に引き出しています。煮込むタレはシンプルながら、素材感の風味を堪能する絶妙なバランスです。とりもつ本来の深い味わいが楽しめるよう、煮込み方に秘訣があり、一度食べたら忘れられない味に仕上がっています。こだわりのとりもつ煮の美味しさを、ぜひ一度ご堪能ください。ビールと日本酒とも相性抜群で、お酒のお供にぴったりです。

油淋鶏(ユーリンチー)

新鮮なとりむね肉を使用し、油の温度を上げずにじっくりと手間ひまかけて揚げることで、外はカリッと、中はジューシーに仕上げた逸品です。必要以上に揚げ過ぎない事で鳥本来の味わいを最大限に引き出しています。秘伝の特製タレが、肉の旨みをさらに増し、仕上げにネギとパセリをかける事でさっぱりとした後味が絶妙です。とりむね肉のヘルシーさと豊かな風味が合った油淋鶏は、ビールやご飯とも相性抜群で、一度食べたらクセになる味わいです。



その他出店メニュー

- 缶サワー
- ドリンク

なが勢は、かつて鶏肉の卸売を行っていた事から、新鮮な鶏肉を使った料理が自慢の老舗。二代目大将が考案した名物の「とりもつ煮」は、今も変わらぬ味で愛されています。現在は3代目はその伝統を受け継ぎつつ、新たな工夫も取り入れ、心を込めて料理を作っています。家族連れでもお一人でも、落ち着いた雰囲気の中でゆったりと楽しめる居心地の良さが評判で、おもわず長居してしまうほど。名物料理には「うなぎの白焼き」や、相撲部屋仕込みの本格「ちゃんこ鍋」もあり、特に寒い季節には体の芯から温まる絶品です。ホームアットな空間で、美味しい料理とともに心地よい時間をお過ごしください。



なが勢(ながせ)

- 営業時間 17:00~22:00
- 定休日 火曜日
- 所在地 〒321-4305 真岡市荒町2056
- 電話番号 0285-82-3114



真岡のまちなかで食べ歩き

