

市従労NEWS

組合設立:1946年 組合本部所在地:〒921-8026 石川県金沢市糸田新町1-30

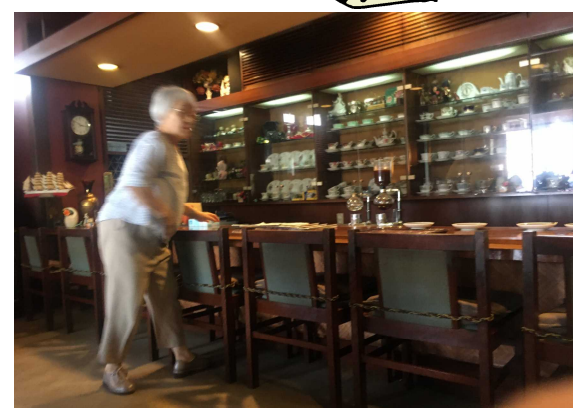
Petit☆Drive♡お隣さ〜ん!!

this time 富山県 富山市



< 珈琲&パンの店 > やまむろ

- 住所: 富山県富山市総曲輪2-1-5
- 電話: 0764-21-3433
- 営業時間: 朝8時00分〜夜19時00分まで
【日曜・祝日】朝11時00分〜16時00分まで
- 定休日: 不定休(事前に電話で確認要)
※ 新型コロナ感染拡大の影響により、営業時間が変更になる場合あり。



季節はもう秋を迎え今年も残り3ヵ月を切りましたが、依然としてコロナ禍が続いて"自粛生活"ばかりでは息が詰まります。特に、朝早く目が覚めてからの休日の1日は時間が長く感じませんか？
そこで休日の目覚めと共に、車を走らせ出発!!...→今回の御紹介するお店は富山城址公園のすぐ側、環水公園や美術館も車で走れば10分程度の距離にある「珈琲とパンの店：やまむろ」〜憩いの場・モーニングコーヒーを楽しむ空間〜ココには、先代が営んでいたパン製造の技術を受け継ぎ、昭和55年に「純喫茶」として開業し、今もお専用オーブンで焼き上げた自家製パンはサンドイッチやホットサンド(人気メニュー:4種類)にして提供され、アンティークな置物やコーヒーカップ類&ソーサー(皿)が飾られ、サイフォン(フラスコによる沸騰)式で淹れるコーヒーが8種類からセレクト出来ます。コボコボと沸き上がるお湯の音を聞きながら、理科の実験のような道具を見ながら……。

本当に店内は「ゆっくりとした時間が流れ」落ち着きのある"昭和レトロ(琥珀色の空間)"が広がっています。

ちなみに注文した『ホットサンドセット(680円)』は、具だくさんでボリューム満点!!ハム&チーズ、ポテトスライス、きざみ玉ネギ等々入りで、珈琲が紅茶が選べてサラダも付いてました……何よりパンがほんのり温かいのは最高!!ですよ。



富山城址公園内には「富山城」と「富山市郷土博物館」(昭和29年建設)、佐藤記念美術館等があるのですが、実は天守閣(天守展望台)を目指すとなれば博物館に入る事が前提となり『富山城入口=博物館入口』(入館料:大人210円→朝9時〜17時)但し、城址公園内の散策(散歩)は無料です。
内堀の中にある日本庭園の紅葉は例年11月中旬頃が見頃となり、路面電車も直ぐ目の前を走る町並みと共に『白い城壁』はとてもインパクトがあり、実際には"小さいお城"ではありますが、是非とも秋のドライブ先の1つに加えて頂けたら「富山にもこんな場所あったんだ!!」って感じるはず。『やまむろ』で珈琲を楽しんでから、ゆっくりと園内を散歩してみても如何かな……。

重要 Point ~Petit☆Driveは富山 ☺ 至福の1杯&ちょっとPart10は予約必須の焼肉店~

東京・老舗焼肉店「昌徳園」休業一筋!! 金沢の隠れ家的焼肉店

ちょっと気になる“お店”~Part 10~

金沢西高校・焼肉 時しらず

- 場所: 金沢市鞍月3-51-2
- 電話番号: (076) 268-7708
- 定休日: 月曜日(祝日なら営業し、翌日が休日)
- 営業時間: 17時00分〜23時00分(L.O:22時30分)
※ 新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間及び定休日(臨時休業)等に変更がある場合も御座います。予め「御予約」がオススメ。
- 座席: テーブル席、お座敷、BOX席、カウンター席等も有り
- 駐車場: 店舗前、道路挟んで向かい側(砂利部分のスペース)



コロナ禍でも人間は"お腹"が空いてくると、香りと煙りが店の外まで風に乗って「食欲」という誘惑に何故か負けてしまう魔法のような食べ物がある。その絶対的な存在である『焼肉』は、男性♀も女性♀も元氣も勇氣も活氣も全て ↑ 奮い立たせてくれるから不思議です ☺。今回の気になるお店は「焼肉・時しらず」です!!



「ネット予約」で空席状況も含めた確認が出来るため、早速の予約を開始してビックリ!!金曜夜はコロナ禍であっても残り席が"あと2席"でした……→さすが『金沢の隠れた人気焼肉店』であることを実感させられました。
夜になると、店舗の周りが一段と暗くなり「駐車場スペース」が分かりづらくなりますが、砂利部分の全面が駐車可能なので大きいサイズの車両でも大丈夫です(店舗向かい駐車場は横断に注意が必要です)。

お店に入店して、直ぐ前にあるカウンター席に案内され(最後2席だったため)掘り炬燵式小上がりテーブル席も、BOX席も調理場等も見えない場所でした(残念 ☹)……しかし、店内は人(家族連れ等)で溢れて"騒がしい雰囲気"のなかで、店員さんも忙しそうに動き回っている「活気に満ちた焼肉店!!」であり、皆んなマスク越しの笑顔&サービス等に徹していたのが印象的(声にハキハキ感があって心地良い感じ)でした。



商品メニュー表も置いてはありますが、基本は「タブレット」での注文なんで"単品(1品)"でも遠慮なく注文できるのも○です。オススメ品に「シロ(塩)」「かいのみ(カルビのヒレ部分)」「上ロース(品切れ必須)」「タン塩」等があり、かいのみ→とろける程に柔らかい肉で美味、サイドメニューのトマトサラダ(少し辛め)が個人的にオススメの2品

であります。店長秘伝のタレ(醤油・味噌だれベース)が厳選されたお肉達を更に引き立てている事は間違いありません。アルコール類がお店でも普通に飲めるようになれば、更にもっとお肉達を堪能できると思います。

是非、皆さんも「新型コロナウイルス」が収束してから、職場仲間・家族・友だち・カップル♡等で、店長オススメの丁寧の下処理した富山県卸業者から、週2回直送している鮮度の良い「ホルモン:シロ(塩)1皿→400円」を必ず食べて見て下さいネ!!