

○オープンから十五年

当店は平成十八年にオープンした鉄板焼きのお店で、栄養満点のニンニク料理の他、チャーハンやとん平焼き、海鮮焼、ホルモン野菜炒めなど豊富なメニューを提供しています。

○厚さ三〇mmの鉄板で調理

調理に使用しているのは厚さ約

ご愛顧いただきオープンから15年



ガーリックライス、鉄板焼きだし巻き(ハーフ)、国産牛すじコン煮(ハーフ)の名物お徳3品セット(税込一、〇〇〇円。十九時までにご来店の方限定)

三〇mm、大きさを一畳分ほどの大きな鉄板です。分厚い鉄板には、「熱伝導率が低く一度熱くなると中々冷めない」「食材に均一に熱を伝えられるため焼きムラがない」「安定した熱で食材を焼けるため、中まで火は通りつつも焦げにくい」という特長があります。この鉄板で食材の旨味を閉じ込めたまま、一気に焼き上げます。

鉄板焼とごはんのお店 てっぺん

代表 徳永 正利
所在地 たつの市龍野町片山312-3
TEL 0791-64-0270
営業時間 17時~23時
定休日 月曜(祝日の場合は翌日)

また、鉄板はテーブル席にも備え付けていますので、温かいまま召し上がっていただけます。

○おすすめメニューは

看板メニューはガーリックライスはです。潰したニンニクと豚肉、ネギ、ご飯を炒めたシンプルな一品ですが、鉄板で焼くととてもパラパラに仕上がりが、好評です。中にはガーリックライス目当てで来店される方も。その他、国産豚に



㊤トトロ豚の黒煮 (税込858円)



㊤国産豚トンテキ (税込638円)

ニンニクをからめて焼いたトンテキや、ふわふわの鉄板焼きだし巻き卵、トトロ豚の黒煮、国産牛の赤身部分を多く使った牛すじコン煮も人気です。

当店の料理の多くに使われているニンニク。ニンニクにはコレステロール値を下げる効果や殺菌・抗菌作用のあるアリインや、疲労回復効果のあるビタミンB1が含まれているため、健康のためにおすすめです。

※ニンニク量は変更可能です。注文時にお申し付けください。

○お伝えたいことは

本年でオープンから十五年を迎え、ご来店下さる地域の皆様、遠方から来て下さるお客様に感謝しています。これからもどうぞよろしくお願いたします。

