



おじゃましました♪

会員訪問

vol.019 肉バルレストラン Restaurant & Bar Mashu 「マシュー」さん



▲人気メニューの「A5ランクの和牛ステーキコース」(5,500円)



▲「地元茅ヶ崎の野菜を使った“茅産茅消”です!!」



▲マシューのハンバーグは、芹沢の齋藤牧場で育ったちがさき牛を使用。

ステーキ、ハンバーグ……、肉料理メニューが揃うバルレストラン

茅ヶ崎駅南口より徒歩2分。駅と海をつなぐ“雄三通り”沿いにあるのが、肉バルレストラン「マシュー」です。オーナーの小出俊介さん(39歳)は、学生時代にバックパッカーとして、世界15カ国を巡ったアクティブ派。食と料理に関心があり、これまでに、カフェ、フレンチ、和食、沖縄料理、居酒屋店で修業を積み、経営についても学んできました。

「2010年に茅ヶ崎中海岸で洋食店を開業し、2017年4月に茅ヶ崎の雄三通りに移転して、肉バルレストランをリニューアルオープンしました」。

数種の肉料理が一皿で食べられる肉コンボや地元で育てられた「ちがさき牛」を使ったハンバーグ、

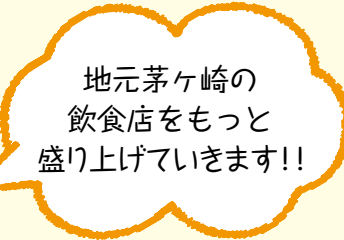
湘南の旬野菜を使った野菜料理など、魅力的なメニューがズラリ！イチオシは、2時間飲み放題のA5ランクの和牛ステーキコース。顧客からも「リーズナブル＆ボリュームー」と評判を呼んでいます。

落ち着いた店内はつい長居したくなる居心地よさです。入り口近くにハイカウンターがあるので、一人でも気軽に立ち寄り料理とお酒が楽しめます。

今年度、茅ヶ崎市内の飲食店約240店舗で構成される「茅ヶ崎飲食店組合」の副組合長を務める小出オーナー。「10年以内に東南アジアで給食施設を作りたい」という夢も視野に入れながら、広い人脈と企画力で飲食界を盛り上げています。



▲野菜ソムリエでもある小出俊介さん。「ケータリングにも力を入れていきますので、お気軽にお声がけください！」



地元茅ヶ崎の飲食店をもっと盛り上げていきます!!



▲サラダ・ドリンク付きの「ローストビーフ丼」(980円)



▲ご当地カクテル「茅ヶ崎サザン」は、ここで飲めます！



Restaurant & Bar Mashu 「マシュー」

神奈川県 茅ヶ崎市幸町20-43 幸ビル1F

※茅ヶ崎駅南口徒歩2分(駅から219m)雄三通り沿い

☎050-5593-8208

<http://r.goope.jp/mashu>

《営業時間》ランチタイム 11:30~14:00

カフェタイム 14:00~17:00

ディナータイム 17:00~23:00(LO22:00)

無休(日曜営業)