

すいれん

営業時間 11:30~15:00(ランチタイム)
20:30 ラストオーダー
定休日 月曜日

ちょうぶくちゃんです。
横浜市中区長者町7・8・9丁目の
素敵な場所を訪れて紹介します。



長者町9丁目にある昭和25年創業の老舗
レストランすいれんをご紹介します。

老舗だけに、昔のお話をきいてみたいですね。
「こんにちは〜!!」

階段をのぼってみると、
あ! ちょうぶくちゃんがエビフライを持っ
ています!



レトロな店内で、なんだかほっとします。
古くからのお客様もご高齢になられている方
も多く、車椅子などの場合はエレベーターも
あるので安心です。

さて、ランチメニューの中でも人気のある
ハンバーグとグラタンセットを注文してみ
ましょう。

美味しそう!!

パンプキンスープが付いて1000円です。
特に、グラタンはチーズがびっしり入っ
ていて美味しいんですね〜♪

別の日にまた訪ねましたら、冷やし中華を
ごちそうになりました。

なんで洋食屋なのに冷やし中華?

そういえば、メニューにサンマーメンもあ
りますね?

尋ねてみますと、いわゆる現在のファミリー
レストランのはしりだったのだとか。



ちょっと奥まで入らせてもらいましょう。。
おお、結構、広いですね。

人数によってお部屋の大きさも調節できる
ようになっています。

多人数のお食事や、オードブルも承ってい
るそうです。

ん・・・?壁にかかっている絵に、「深水」と
サインが!!

「伊東深水」の本物ですって!!

先代の水野さんが、戦後、米軍向けの食堂で働き、
そこでホテルニューグランドのシェフ小野正吉氏と
出会い、小野正吉氏から洋食を学んだそうです。
その味をずっと引き継いでいます。

この地域では「大岡川桜まつり」の名付け親として
も知られる水野さん。

地域における貢献者としても信頼されていた方だっ
たそうです。

その味やお店を引き継ぐ、シェフのみなさんや、お
店を切り盛りする澤田さん。

お店が混んでいないときは、昔の話をいろいろと
話してくださいます。

お値段も味もずっと変わらず、昔からの味を懐かし
んで今も家族で訪れる方々がいるあったかい場所
です。

