

とんかつと和食の店 長八

営業時間 24 時間営業
不定休

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。



お店の名前の通り、長者町八丁目にある老舗「とんかつと和食の店 長八」さんをご紹介します。
この地域でも目をひく古いビルの一階にあります。

創業 50 年になるそうです。

朝まで営業している飲食店が多いなか、ありがたい 24 時間営業です。

ランチタイムにお邪魔してみました。



長八定食はいろんなものが入っていてとてもお得です。

「とんかつと和食の店」というくらいなのでとんかつを頼むのがベストだと思うのですが、お腹に優しい B ランチのしまほっけ焼定食にしてみましょう。

その時のコンディションによってもいろいろ選択肢があって良いですね。

さて、早速入ってみましょう。

「こんにちは〜。」

24 時間営業を感じさせない、すっきり清潔な店内ですね。

B ランチをお願いします〜。



おいしそう〜。

750 円でこんなに上品な味を堪能できるとはお得です。

お腹を満たしたあとに、お店のこだわりについて店長の吉田哲さんにお話をお伺いしました。



お料理には一品、一品こだわっているということですが、特にとんかつソースはお店でこだわって作っていて、野菜やフルーツをふんだんに使用している新鮮なソースだそうです。

メニューで目につくのは、日本各地の地ビールの取り扱いの多さです。
ショーケースをちらっとみただけでもたくさん種類がありますね！

お魚は、昔からお付き合いのある鎌倉の魚屋さんより産地直送で仕入れているそうです。
店内にも水槽がありますね。



水槽の中のお魚を提供することもあるそうですが、タイとウナギはペットだそうです。
従業員それぞれが自分の好きな名前をつけて呼んでいるそうですよ。

昔は並びに映画館があったので「寅さんシリーズ」など人気の高い上映の時は入れ替え時にとても混んだそうです。

気になるのは店内の壁画。
佐賀県の宝寿窯の焼き物だそうです、貴重なもののようですが、実際の価値は不明で調べている最中だとか。
写真は横浜の三溪園の風景です。
店内に何点かありますので、お食事を楽しみながら、ご覧いただけます。



二階にも座敷があります。階段を登るとイサムノグチの照明とポスターがお出迎え。
一階は 46 席、二階は 47 席で、宴会も受け付けています。
二時間の宴会でお料理 3,500 円 飲み放題 1,500 円から受け付けているそうです。
ポイントカード会員になると嬉しい割引もあります。

ちょっと裏方を見せていただきましたが、お店を先代から引き継ぐ前はバイク屋さんで働いていたという現店長。

たくさんの工具が取り揃えていて、24 時間営業の中で電気関係、水道関係いろいろなトラブルが起こるときもだいたいのは店長と従業員で対応しながら営業しているようです。

もともと手を動かすのが大好きなようです。

今回、店長と話してみないとわからない面白い部分がたくさんありました。

ぜひ、ぐるなびのページものぞいてみてください。

<http://r.gnavi.co.jp/e719500/>