

PICK UP インタビュー

旬彩 匠

店主 江藤 敏文 さん

お店のページはこちらから▶



匠のとんかつ、ぜひご賞味ください。



十日市東に店を構える「旬彩 匠」。小さな隠れ家のような入り口から中に入ると、奥にはカウンターやお座敷席が広がり、のんびりと食事が楽しめそう。ここでは、どんな料理をいただけるのだろうか。店長の江藤さんにお店のこだわりを伺った。

▼いつオープンされたのですか？

2012年の2月です。
17年ほど実家の寿司店で働き、その後、妻の地元である三次で店を構えました。
お店の看板メニューを作りたいと考え、2015年の秋よりメインを美味しい「とんかつ」にしました。

▼人気メニューとこだわりを教えてください。

お昼の一番人気は「匠のランチ」。
ヒレカツランチやロースカツランチ、
夏季限定の「ざるそばランチ」も、とても人気なんです！

夜の一品料理はサラダやエビフライが好評です。
エビフライは大きいエビを3尾使い、
自家製のタルタルソースを添えています。
とんかつには、とんかつソースはもちろん、自家製の
デミグラスソースを添えています。
こういったお店は三次では珍しいと思いますので、
ぜひ一度味わっていただきたいです！

夜のコースは2500円から用意しています。
飲み放題は2時間1500円。前々日までにお電話でご予約ください。

当店では、コースメニューは大皿に盛らず、お客様お一人お一人に、個別のお皿に料理を盛って提供しています。
大皿に盛ってあると、取るのを遠慮したり、周りに気をつけて食べにくいと感じませんか？
洗い物は大変ですが、より楽しく、おいしく食べていただければ嬉しいです。

7月中旬から、新たにカツカレーとかつ丼を始めました。どちらも880円です。カツカレーにはミニサラダ付き。かつ丼は、茶わん蒸しと汁物が付いています。ボリューム満点ですよ！
これを食べてお腹いっぱいになってください！



▲ (上) 夏季限定「ざるそばランチ」880円
(下) ランチタイム一番人気！「匠のランチ」880円

旬彩 匠

広島県三次市十日市東 4 - 8 - 8
TEL.0824-64-3383

営業時間 11:30~14:00
17:30~21:00



求人情報

詳しい情報は
お店にお問い合わせください。

まいぷれ三次 求人

検索



その他

リラクゼーション
サロン
「手もみ屋本舗」
と一緒に働くセラピストを大募集します。

手もみ屋本舗三次駅前店
三次市十日市南1-5-3 TEL:086-212-0328 (代表)



正社員

化粧品が好きで明るく元気な方、未経験の方でも大歓迎です。化粧品販売のお仕事です。

化粧品の店おしゃれ屋
三次市十日市東4-1-30 TEL:0824-62-1160



アルバイト・パート

業界未経験者でも大歓迎です。一緒に楽しく働きましょう!!レジ操作、自動車用品の販売、接客のお仕事です。

イエローハット広島三次店
三次市十日市南1-1-7 TEL:0824-64-1681



正社員

西部開発グループの経理事務のお仕事です。《経理事務一般》エクセル、ワード使用の業務など

西部開発グループ
三次市十日市東4-1-30 TEL:0824-63-8787

月間アクセス6万を超える
まいぷれ三次に求人情報を掲載しませんか？

三次市で求人を募集している方に朗報！

『まいぷれ三次』の『求人コーナー』に
情報を掲載してみませんか？

★まいぷれ三次掲載店様は、
求人情報の掲載を無料サービス期間中です。

★一般の会社＆お店様は、
月額1万円(税別)で掲載いたします。

まいぷれ三次 求人

検索

QRコード



今すぐ
求人
チェック！

まいぷれトップページの
バナーをクリック!!