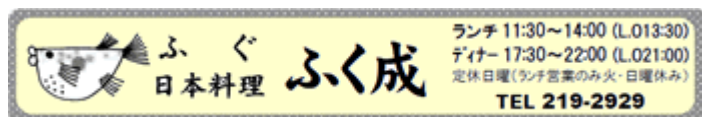


ふく成



前橋の中心街に位置する「ふく成」。楚々とした風情を醸し出しているこちらのお店は、ふぐ・日本料理店。

その店構えや「ふぐ料理」というだけで敷居の高さを感じますが、その居心地の良さは、私たちを一瞬でとりこにしてくれます。



「ふく成」は旬の食材を用いた趣あふれる、ふぐ・日本料理がいただけるお店。一年を通して新鮮なふぐを仕入れ、毎日精米して炊き上げる新潟のこしひかり、新鮮な野菜や魚…等々、季節感あふれるお料理が楽しめます。

とはいえ心配なのはお値段。…という方には、ランチがおすすめ。「河豚雑炊(¥1580)」「海鮮丼(¥980)」「牛ステーキ膳(¥1280)」など6種類のランチメニューがありま

す。全ての料理にふぐの唐揚げ、小鉢、食後の飲み物まで付いてお得にいただけます。

「たお昼はコースも人気。おすすめは「会席コース(¥2500)」。先付けから始まり、ふぐ刺しもいただけるお造り、焼き物、唐揚げ(野菜やふぐの唐揚げ)、土鍋で炊かれた香ばしいご飯、汁物、香の物、デザートに食後の飲み物。これだけ贅沢なコースメニューで¥2500。言う事なし！の大満足のランチです。他にも「河豚コース(3500)」などあります。(※昼のコースは3日前までの予約が必要です。)

夜のお料理は「河豚のコース(¥5500・¥8500)」、「会席コース(¥4000・¥6000)」、「特選河豚コース(¥18500)※1週間前迄要予約」。単品でふぐのお刺身、唐揚げ、鍋、野菜の天ぷらなどもあります。

丁寧な接客と、居心地の良い空間。贅沢な時間を味わいながら、美味しいふぐと日本料理が気を張らずにいただける「ふく成」。次回はぜひ夜におじゃましてみようと思います。

