

食事処

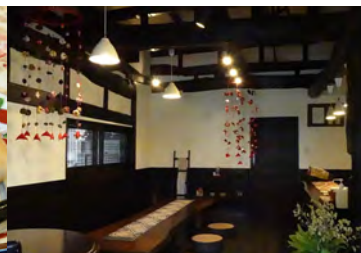
縁

人と人が集い、出会う場所

縁(えにし)

季節の食材を使った創作料理の店

Enishi



作業場を改築した店舗

「縁(えにし)」は、長閑な風景が広がる田園地帯、農業が盛んな米どころの栗原市一迫の旧金田村にあります。昭和26年に建てた作業場を地元の大工さんに改築してもらった店舗です。

季節を楽しむ創作料理

新鮮な季節の食材を使った創作料理を提供いたします。敷地内で無農薬栽培した野菜と栗原市内の農産物を主な材料にしています。季節のうつろいを食事でお楽しみください。



ご縁がつながる場所に

店名の由来は、人々が集い、出会う場所になることを願って、「縁(えにし)」と名付けました。落ち着いた和の空間で食事を楽しみながら、人々が語り合う場になりますように。



お一人様から予約可能

昼の部と夜の部で、食事をお楽しみいただけます。予約制ですが、お一人様からご提供可能です。昼はパスタやうどんなどの麺類、炊き込みご飯も可能です。夜は、お酒をかたむけながらお食事ができます。

<案内略図>



店舗は住宅街にあります。場所が分からない場合は、お電話ください。ご案内いたします。

縁

Enishi



食事処 縁 - Enishi -

(オーナー 佐藤 貢、佐藤 弘子)

〒987-2307 宮城県栗原市一迫清水目日照 21 番地

☎ 0228(54)2442 <https://www.ktnpr.com/enishi/>

【営業日】木・金・土曜日 ※お盆・年末年始は定休日

【予約制】希望日の3日前まで

【人数】10人まで(お一人様から予約可)

【昼の部】11:30~14:00 食事代/1,500円(消費税込)

【夜の部】17:00~21:00 食事代/2,500~3,500円(消費税込)

※酒類の提供も可能(別途料金)

※ちよい飲みセット: 酒1合またはビール1杯におつまみ/1,000円(消費税込)

【弁当】お問い合わせください。内容、金額等の御相談承ります。

【その他】会議や寄合などの場所としてもお貸しします。時間をご相談ください。

