

アルバイト募集

仕事内容

- 未経験者の方
- 主婦、主夫歓迎
- シニア応援
- 学生大歓迎

★不安な方は短期からもOK
短期から長期も大歓迎!
★友達と一緒に面接OK

時給 スキルアップチャレンジ
1,030円~1,200円~
1日1時間~2時間OK 学生大歓迎!!

ホール(お客様対応)

- お客様のご案内
- オーダーを取る、お会計
- 料理の提供
- 席の片付け、清掃

キッチン

- OPENまでの準備
- 簡単な盛り付け、仕込み
- 洗い場対応など

★焼鳥 よし
時間 17:30~23:00の間
お好きな時間に働ける学生
フリーターの方ご連絡下さい。

★Farm to Table TARUMIZU
時間 10:00~15:00の間
11:00~15:00の間
17:00~19:00

★大衆焼肉 よし
時間 17:30~21:00
18:00~21:00
19:00~21:00

※詳細は面談のうえ、優遇いたします。 TEL. 0994-32-1155 【担当:浅井】

垂水のおもてなし弁当と垂水仕立てのオードブル

垂水おもてなし弁当 ・お造り盛り合わせ (垂水カンパチ、ブリ大将、カンパチ旨酢味 カンパチ炙り、ブリ炙り、ナミクダヒゲエビ) ・カンパチカマ塩焼き ・桜島美湯豚ヒレカツ ・ヒメ目エビの唐揚げ	1,980円(税込2,138円)
お刺身付きオードブル ブリ大将・垂水カンパチ 食べ比べ丼 垂水のカンパチ、ブリを 両方を楽しめる海鮮丼です	1,380円(税込1,490円)
垂水カンパチ漬け丼 ブリ大将漬け丼 炙り丼 垂水のブリ大将 垂水のカンパチ、ブリを 特製のタレで召し上げれ!	1,380円(税込1,490円)
垂水ブランド 桜島美湯豚ミックスカツ弁当 130g~150gのロース使用! ヒカリ、エビフライ入りカツアゲ弁当です!	1,980円(税込2,138円)
垂水ブランド 桜島美湯豚トンカツ弁当 130g~150gのロースカツと ヒレカツが入った贅沢なお弁当です!	1,680円(税込1,814円)
名物! 旨塩唐揚げ(単品) <4個> Farm to Table 名物 旨塩唐揚げ弁当 700円(税込756円)	610円(税込658円) ※1個追加毎に140円(税込151円) ※ご注文は4個から承っております。
人気定番!!	
垂水お造り盛り合わせ ・垂水産カンパチ・ブリ大将 ・垂水カバハチ炙り・ブリ大将炙り ・ナミクダヒゲエビ・カンパチ旨酢漬けなど	5,000円(税込5,400円) 4人前 ※1人前追加毎に1,250円(税込1,350円)
トロサーモンと 魚卵スペシャル とびっこ、めんたい、 イクラの親子丼 トロサーモンとたっぷり イクラをのせて!!	1,630円(税込1,760円)
アラ大将・垂水カンパチ 大トロ丼 大トロ炙り丼 アラ大将・垂水カンパチ ブリ・カンパチの腹身のみ 使用した贅沢な海鮮丼 アラ大将・垂水カンパチ ブリ・カンパチの腹身のみ 使用した贅沢な海鮮丼	1,630円(税込1,760円)
垂水市浜平2036番地6 TEL. 0994-32-1155	1,780円(税込1,922円)

道の駅たるみずはまびら Farm to Table TARUMIZU

焼鳥(単品)

- ネギマ ¥150(税込)
- モモニンニク ¥150(税込)
- セセリ ¥150(税込)
- ヤゲンナンコツ ¥150(税込)
- ハツ ¥150(税込)
- とり皮 ¥150(税込)
- ボンジリ ¥150(税込)
- ササミ ¥150(税込)
- レバー ¥150(税込)
- うずらの卵 ¥150(税込)
- つくね ¥175(税込)
- 豚バラ ¥175(税込)

逸品料理

- 至高のレア! 鶏の炭火焼き ¥850(税込)
- 大人気!! 鳥皮串の旨辛揚げ(5本) ¥750(税込)
- 名物!! うま塩唐揚げ(5個) ¥720(税込)
- 焼鳥オードブル(4人前) 5,000円(税込5,400円)
※1人前追加毎に1,250円(税込1,350円)
串盛り15本・旨塩唐揚げ・枝豆・だし巻き玉子・
北海道ポテトもち・美湯豚ウインナー・つくねなど

○おまかせ 串盛合せ10本 ... ¥1,550(税込1,674円)

焼鳥よし 垂水市上町127番
TEL 0994-32-6688

宴会プラン ご予約承り中!!
※焼肉を食べながら「焼鳥よし」のメニューも頼めるようになりました! 宴会プラン 4,800円(税込)

飲み放題 2時間

もつ鍋始めました!

1人前 1,800円(税込)
2人前からご予約受付中!

大衆焼肉 よし 垂水市上町127番
TEL 0994-32-1715

Tarumizu Ambassador's column
#3
たるみず大使コラム



鹿島大使の
Instagram
はこちあへ



企画政策課秘書広報係 内線221

垂水市をPRする「たるみず大使」の中には、芸能分野で活躍される方がおられます。専門的知見や外から見た本市の魅力等を執筆いただき、読者の皆様がより本市に愛着をもっていただくことを目的に不定期でコラム掲載いたします。

鹿島大使の詳細へ

本市出身(水之上地区)で、山形屋フレンチレストラン「ル・ドーム」料理長兼総支配人。フランス料理の国際コンクールにて世界第2位を獲得。

Profile
シェフ まさと
鹿島 匠人
委嘱日/令和5年9月1日

垂水市のみなさんには、垂水市出身で、現在は山形屋のフレンチレストラン「ル・ドーム」の料理長をしています、鹿島匠人です。今回、たるみず大使として「コラムを書くにあたり、「垂水の『食』の素晴らしさを知りたい!」という思いを込め書かせていただきます。垂水の食の魅力は、豪華さよりも『確かさ』にあります。まずは海の幸です。錦江湾に面し、桜島を望むこの土地は、海と山、火山の恵みが日々溶け込んでいます。その自然

の恩恵を受け、世界的にも有名な力ンパチやブリは身が締まり、生で食べるべると一口で違いの分かる垂水が誇れる食材であり、地元の食卓に自然と並ぶ贅沢もあります。山に目を向ければ、温暖な気候と豊かな土壌が育む野菜や果実があります。中でもインゲン、きぬさや、びわ、柑橘、フルーツなどが有名ですが、近年

世界大会の際にも、垂水からフランスへ持って行き、高い評価を受けました。権威あるコンクールで準優勝した。この垂水の自然の豊かさ、情熱、愛情があつたからこそだと思います。そして忘れてはならないのが温泉です。垂水の温泉が出来たのも、この垂水の自然の豊かさ、情熱、愛情があつたからこそだと思います。そして忘れてはならないのが温泉です。垂水の温泉が出来たのも、この垂水の自然の豊かさ、情熱、愛情があつたからこそだと思います。そして忘れてはならないのが温泉です。垂水の温泉が出来たのも、この垂水の自然の豊かさ、情熱、愛情があつたからこそだと思います。私はフランス料理人としてこの垂水市の食、人、自然の豊かさ、温かさを料理を通してたくさんの方々に伝えていきたいと思います。私はフランス料理人としてこの垂水市の食、人、自然の豊かさ、温かさを料理を通してたくさんで垂水の食材を使ったフェアも開催予定です。是非、気軽に遊びに来てください。