

グループスタッフが紹介する メシ旅

岡山市編

各拠点のSUENAGA Groupスタッフが
おすすめのグルメを紹介！

岡山市エリアへ訪問する際にはぜひ参考してみてください。



満足度満点のカレー

ゴロゴロ入る

ステーキ肉が

甘くておいしい

藤原さん
おすすめ

40年続く鉄板焼き・しゃぶしゃぶ・すき焼きのステーキハウスです。オーナーの好きが高じてメニューになった昼限定のカレーライスが人気を集めています。和牛のステーキ肉を成形した際に出る端肉を使い、時間をかけて作る家庭的なタイプで、レギュラー600円・中700円・大800円(税込)の3サイズを用意。残ったルーを食べるための無料追い飯付きカレーうどんも好評です。

夜はコース料理(6,000円〜、税別)でステーキと海の幸が楽しめます。おすすめは、海の幸と特選牛コースで、和牛ステーキ、その日の海の幸、スープ、ライス付き。アルゼンチンの赤ワインなどもそろいます。



胡椒亭

住所／岡山県岡山市北区柳町2-4-9 第一高田ビル1F
TEL／086-231-5003
時間／11:00〜13:00、18:00〜24:00
定休日／日曜日 予約／夜のみ可
P／夜のみ2時間の駐車サービスあり

Googleマップ



POINT

鉄板焼きの醍醐味を堪能できるカウンター席。食材を目の前で焼き上げる音や香り、シェフの熟練の技、会話などが五感を満たします。

広島名物・お好み焼きの本場の味が楽しめる本格鉄板屋です。ランチは豚ステーキ定食、牛ステーキ定食、お好み焼きの3種類。独自の調理法でスピーディーな配膳と、おいしい料理を実現し、最強コスパを目指して創意工夫しています。夜のママカリや黄ニラといった岡山の特産物で作る料理や「岡山地元ビール086」など地域色豊かなメニューも魅力です。



広島のをそのままに味わえる肉玉そばのお好み焼き930円(税込)。小麦の香り豊かな生麺、甘さ控えめでスパイシーなソースはいずれも弁兵衛特注のオリジナル。鉄板で熱々のまま食べられます。

POINT

特選したこだわりのお肉をニンニクベースの自家製ソースでいただく牛ステーキ定食の大200g 1,480円(税込)。



鉄ばん屋 弁兵衛 岡山店

住所／岡山市北区柳町1-3-1 TEL／086-230-0757
時間／11:30〜13:30、18:00〜23:00(LO22:00)
※土・日曜日、祝日は夜のみ営業
定休日／なし
予約／11:45〜13:00以外は可 P／なし



Googleマップ



今回のメシ旅パートナー

TOCH HOLDINGS



TOCH HOLDINGS
システム戦略室
藤原 一也

グループ各社から集まったメンバーによる合同チームで、協力し合い、切磋琢磨しながら各社のシステム改善に取り組んでいます。今回はステーキ屋さんのカレーを紹介します。



TOCH HOLDINGS
システム戦略室
吉市 陸生

最近は硬式テニスに没頭し、朝は練習や筋トレをしてから出勤しています。TOCHから徒歩2分ほどにある弁兵衛の豚ステーキ定食が栄養豊富でおいしく、週2回は食べています。

「早くて美味しい」がモットーの
サラリーマンの味方ランチ



吉市さん
おすすめ

うま味を閉じ込める低温調理で柔らかく仕上げる豚ステーキ定食は150g・200gとも980円(税込)、ご飯の大盛りも同一料金で提供。生卵はお肉に絡めたり、卵かけご飯などお好みで。