

長岡京の きらり

いいもの・ひと・こと
み~つけたっ

vol.10

何度も行きたい！と地元で愛される 「真心」と「優しさ」が好評の焼肉屋さん

カラんと音を立てて扉を開くと、穏やかな店主と優しい笑顔のママが「いらっしやい」と迎えてくれるお店。創業35年、長岡京市へ移転して27年となる李伯は、地域住民に愛される、知る人ぞ知るお店です。お店の自慢は「真心」込めた手作りにこだわったお料理。店主秘伝のタレでもみこまれたお肉の味は絶品で、他の一品料理も「めっちゃおいしい〜♪」と思わず声が漏れちゃいます。家庭的で穏やかな空気が漂うのは「来店してくださるお客さまに楽しく食事をして笑顔で帰ってほしい」という初代店主ママの優しい気持ちがあふれているから。一度来店すると「絶対、また来る！」と何度も行きたくなる、おひとりさまから団体、ファミリー層まで幅広い客層に愛されているお店です。真心込めたお料理と、家庭的な優しい雰囲気味わってみてはいかがでしょうか？

店舗情報

焼肉・韓国料理 李伯(リーベック)

罟井ノ内下印田1-42

☎951-8188

☉午後5時~10時(※定休)



昨年2月に実施した“お気に入りのお店を教えてください”アンケートの回答から、長岡京市のごことが大好きな市民ライターが、取材先をピックアップ！長岡京できらりと輝く、ステキなひと・もの・ことを紹介します♪

【今月の担当】 こばやし しほ 小林 志保

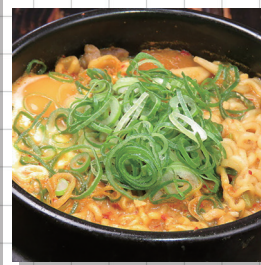
出身地は大阪府高槻市。高校生の時のバイト先、その後の就職先も長岡京市。そして気付けば結婚した今も長岡京市。人に優しい地域性と穏やかな空気あふれるこのまちが好きです。



▲のりさんの愛称で慕われている店主(右)と、優しい笑顔で迎えてくれるママ



▲種類豊富なお肉たち



▲一品料理・人気No.1はチゲラーメン



今月のプレゼント

子どもにも大人気
チヂミ 1人前
(テイクアウト可)

長岡京のきらり
過去の記事は
市HPに掲載中！

