

松山市民病院 7階食堂 に潜入

和食料理人が心を込めて作る
ボリューム&栄養満点メニュー

「松山市民病院」の食堂は、和食歴40年のベテラン料理人が腕をふるう“社食”の枠を超えた美味しさが魅力。全て手作りにこだわっており、和食の要であるダシも手を抜かず丁寧にとっている。「しっかり栄養を取りながら美味しく食べてほしい」という優しい想いが込められたメニューは約35種。和・洋、日替わり(600円)と種類も豊富!



鍋焼うどん(650円)
十天ぶらセット(330円)

イリコと昆布でとった程よく甘めのダシが自慢。カラッと揚がった「天ぶらセット」は海老、旬の野菜など4種とおにぎりも付く

提供時間 10:30~L.O.15:40



入って右手のレジで先に注文・支払いを済ませて伝票をもらう



エレベーターを降りて右に進むとすぐに食堂入口に到着する



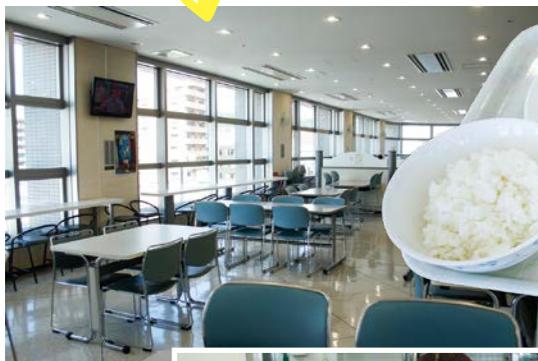
正面の入口からいざ!他にも幾つか入口はあるのでどこから入ってもOK



N棟のエレベーターを利用して7階へ!



食後のコーヒーもどうぞ。レジでカップを購入しよう。1杯120円



座席はついでの手前が一般客。奥は職員専用。伝票はホールスタッフへ渡す



チキン南蛮定食(700円)

手作りのタルタルソースと甘酢で箸が止まらない!旬の食材を使用した小鉢も美味しいと評判

提供時間 10:30~L.O.15:40



配膳はスタッフが行ってくれるので座って待とう



手作りスイーツ(やきプリン、ガトーショコラ)は1皿200円の良心価格!



食べた瞬間、この満面の笑み。上品なダシが口いっぱいに広がります。甘さとダシの加減が丁度良い!さすが和食のプロ、と感心した1品でした。天ぶらの揚げ方も最高。



ひと口目で「これはウマイ」と確信しました。自家製のタルタルが最高に美味しい。優しいおダシの煮物も絶品です。こんなにボリュームがあって700円はお得!リピート確定。

松山市民病院 7階食堂
(マツヤマシミンビョウイン ナナカイショクドウ)

☎松山市大手町2-6-5 7F
☎089-943-1151 営業 8:00~L.O.15:40
※8:00~10:30はモーニングのみ
☎日曜、祝日、第2・4土曜 ☎有 ☎有
☎電子決済不可