



●TEL0467-40-5766●茅ヶ崎市
ひばりが丘6-39●11時半～14時、
18時～21時●月曜、火曜定休●
P2台●昼・夜コース2,500円～、
要予約2名様以上●価格は税抜



●TEL0466-86-5566●藤沢市大
庭5056-4(イオン向かい、クリエ
イト横)●11時～15時、17時～21
時●木曜定休●新年は1/3(11時
～15時)～、1/4以降通常営業



●TEL0466-77-5219●藤沢市辻
堂2-5-5●17時～24時(L.O.)●日
曜、祝日の月曜定休●新年は
1/4～通常診療●“茅ヶ崎専門”
で検索してください



●TEL0467-53-7189(予約優先)●
茅ヶ崎市幸町7-21●19時～18
時半●月曜、火曜休診●新年は
1/4～通常診療●“茅ヶ崎専門
”で検索してください



旭が丘支店発 (ひばり)

鉄板焼き・お好み焼き 雲雀

上質な肉の味と香りを堪能！

2014年9月、桜道にOPEN。鹿児島産黒毛和牛、千葉産もち豚など、ステーキ肉はすべて国内産を使用。オープンキッチンの鉄板で焼き上げ、ジュージュー焼ける音、匂いと共に鉄皿で提供する(黒毛和牛モモ1,400円、他)。一番人気は国産牛ともち豚両方のうまみが味わえる合いびき肉の「手こねハンバーグ」(900円)。ランチはライス、サラダ、飲み物が付いて950円とかなりお得に。また、「お好み焼き」(680円～)は、山芋入りの生地を外はサククリ、中はふわっと厚めに仕上げる本場関西の味が人気を呼んでいる。夜は、「落ち着いた雰囲気の中での一杯」を楽しむ人も。

大庭支店発 (じょうもん)

ラーメンKitchen 城門

この味一筋45年。“あの！城門ラーメン”

丸鶏をじっくり煮出したコラーゲンたっぷりのスープに豚ひき肉と四川のザーサイ、生姜などが絶妙に“コーディネート”された「城門ラーメン」(730円=写真)が看板メニュー。1969年の創業以来45年間湘南で親しまれているおなじみの一品。「ピリ辛味」や「ガーリック味」「白湯味」などスープのバリエーションが豊富なのも魅力のひとつ。お勧めは途中で「黒酢」を入れる食べ方で、特に女性に好評という。バリバリに焼き上げたギョーザやチャーハンとのお得な「ラーメンセット」も人気。「2015年も変わらぬおいしさを提供致します。ぜひご賞味ください」(藤沢大庭店)

辻堂団地支店発 (こはく)

琥珀～KOHAKU～

テーマは「笑顔とつまみとうまい酒」

辻堂出身のオーナーが「地元でふらっと立ち寄れるダイニングバーを作りたい!」という夢を実現させ、2013年11月にオープンした。“つまみ”はすべて手作り。一押しは、1食で2種類のソースが楽しめるオリジナル「つけパスタ」(700円)。冬季は「ヤゲン軟骨の赤ワイン煮」(560円)、「ベーコンとナスのトマトグラタン」(610円)といった季節メニューもリピーターを楽しませる。ドリンクは琥珀エビス、ワイン、琉球泡盛古酒など常時100種類以上。「飲んで、つまんで、ゆったりとくつろいでもらいたい。シンプルだけど、それを一番大切にしています」(オーナー)

東海岸支店発

首専門の調整院 ファイ・クリエーション

首の調整により「治る力」を引き出す

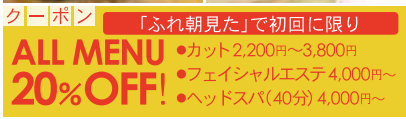
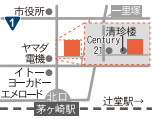
茅ヶ崎駅南口から徒歩約5分。上部頸椎(首の骨の一番上と二番目)のみを重点的に施術する技法「スペシフィック カイロプラクティック」の専門院。問診、コンピューターでの測定、触診などで首の「ゆがみ」を見定め、軽く押すだけのようなソフトな手技によって調整。体の中の「治る力」を引き出し、根本的な改善を目指すという。「首のゆがみは様々な症状を引き起こし、『治りきらずに長引く』原因となってしまうことがあります。頭痛・腰痛・膝痛・内臓の不調や不眠などにお悩みの方は、ぜひ一度『首のメンテナンス』をしてみませんか?」(院長・仲丸強さん)



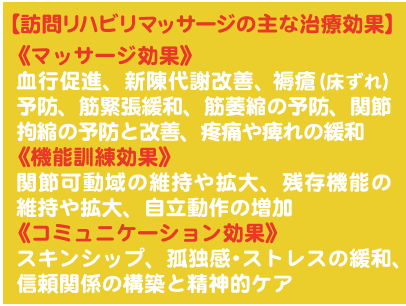
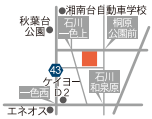
●TEL0466-37-0527●藤沢市辻
堂新町1-3-16●17時～24時●
火曜、水曜定休●カラオケ有
(～24時)



●TEL0467-82-6688●茅ヶ崎市
元町4-2●11時半～14時半、
17時～23時半●年中無休(1/1
のみ休み)●ランチ710円～



●TEL0466-53-9395●藤沢市石川
5-5-2リバーストーン1F●9時～
19時(パーマ・カラー18時迄)●火
曜、第2・3月曜定休●P2台●新
年は1/4～営業●価格は税抜



●TEL0467-95-1150(完全予約制)
●茅ヶ崎市幸町19-40●9時～
20時●不定休●日曜は前日ま
での予約のみ●自費の訪問診
療もOK



辻堂北部支店発

韓国風の居酒屋 ひっちゃん

リーズナブルで家庭的な韓国居酒屋

分厚くて具がたっぷりの「海鮮チヂミ」(780円)、冬場のスタミナUPに欠かせない自家製「キムチ鍋」(1,200円)に「ホルモン炒め」(680円=写真右下)。本場の味を再現しながらも“ちょっと控えた程よい辛さ”がファンを増やし、これだけを目標てに来店する人の姿もちらほら。百歳酒(漢方に入った清酒の一種)、覆盆子(ポップンジャニラズベリー酒)、マッコリなど本場韓国のお酒他、12年貯蔵の麦焼酎「伽羅麦」を始めとする鹿児島産の本格焼酎各種、アサヒのプレミアム生ビール「熟撰」などを楽しめるのもひっちゃんならでは。アットホームな雰囲気と清潔感も◎！

茅ヶ崎本店発 (てんでん)

中国料理 天天

作りたての熱々中華で体ポカポカ！

茅ヶ崎駅北口「元町ラーメン横丁」の1店。「手頃な価格でボリューム満点の本格中華」をコンセプトに、中国・大連出身のシェフが100種を超える豊富なメニューで腕を振るう。熱々で提供される「玉子入り香酢そば」(770円=写真左)は、まろやかな酸味のとろみスープで、ピリッと効いたコショウの風味がアクセント。「牛肉の辛味煮込み」(1,530円=写真右)は、キャベツと牛肉を濃厚な麻辣味でとろとろに煮込んだ“うま辛”の一品だ。全40席をゆったりと配置した清潔感のある店内で、宴会の利用も多いとか。すぐ隣の「清珍楼」姉妹店。

石川支店発 (カミヒトエ)

Kamihitoe メンズ&レディースヘア

アットホームな理容室&エステ

「ヘアスタイルを通じて、皆様の笑顔に貢献したい」という思いを店名「Kamihito(髪)hito(人)e(笑)」に込め、2014年9月にオープンした。店主は石丸智一さん。理容師歴18年で培った繊細なシェービングやカット技術の他、頭皮の血行を促進するヘッドスパや超音波を使用したフェイシャルエステなどの美容メニューも導入。女性のシェービングは「化粧のりが良くなった」「顔色が明るくなった」と好評で、リピーターも多いとか。「お客様とともに年を重ね、10年、20年と地域の方々に愛されるお店を目指していきます」(石丸さん)。

東海岸支店発 (ここえ)

訪問リハビリマッサージ 心笑

健康保険適用の「訪問」をご利用ください！

歩行、通院が難しい方が在宅で利用できる「訪問リハビリマッサージ」を中心に、茅ヶ崎駅南口すぐの場所で治療院も営む。「訪問」は、主治医の同意書があれば健康保険で利用できるもので「もっと気軽に利用してほしい」と話す渡辺満院長(鍼灸マッサージ師)。介護保険とは別に利用でき、重度障害者手帳を持っている場合は自治体から助成も受けられる。院長は機能訓練指導員として藤沢・鎌倉・川崎の介護施設へも足を運んでおり、高齢者への施術経験が豊富。「コミュニケーションをとりながら体調を見極めて、体に負担が掛からないように行っています」(渡辺院長)