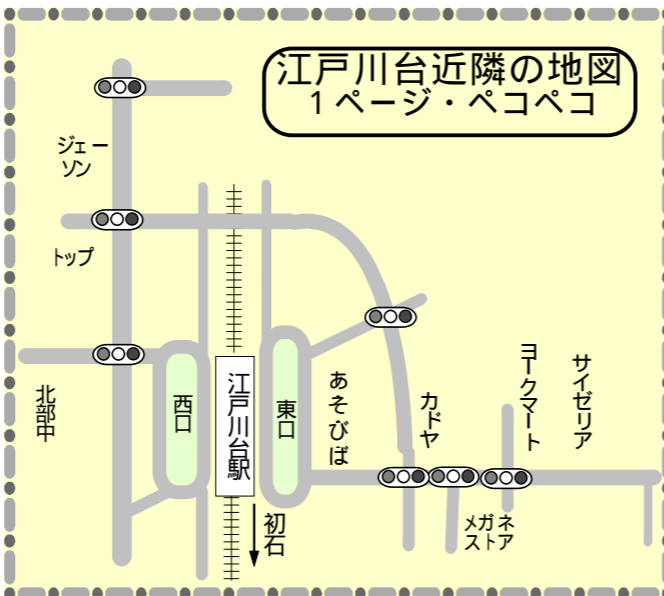


### まちの事件簿

(7/1~7/31)

協力:流山警察署・北消防署

江戸川台交番・運河交番  
(連絡先:流山警察署 7159-0110)  
**職場ねらい(1)** 西深井 万引き  
**(4)** 東深井(4) **自転車盗(6)** 江戸川台東(2)、江戸川台西(3)、東深井(1)  
北消防署 (連絡先 7152-0119)  
**火災(0)** **救急(357)** 急病(264)、  
交通(18)、一般(46)、その他(29)  
**救助(5)** 建物等による事故(3)、交通(2)



**ひとやすみ味旬会**  
7月例会の作品  
暮れなずむ古墳の森の蝉時雨  
バス停に孫の夏帽振る別れ  
ぷつと吹く西瓜の種の五六粒  
思い出を地図で旅する夏の雲  
短夜の小さき旅の長さ夢

孝方 六群  
子楨 秀青

**朝日新聞**  
ご購読とご継続は  
ASA江戸川台 運河  
7153-5211



第251号 2022.8.14 発行部数4,000部

発行/株アツASA江戸川台 運河  
所長 田中 文明  
編集/株アツASA江戸川台 運河  
グッド・モーニング編集室  
〒270-0103流山市美原4-1212-4  
7156-2539 FAX.7156-2534  
メール good-m@asa-edogawadai.com

## スタミナメニューで夏を乗り切ろう!



### 焼肉 炭火烧肉 清香苑 2号店



A5の国産ブランド牛を扱い、良質で確かな味を求める地元客で連日賑わいます。前菜からシメまで堪能できるコース(4400円と6600円)もあります。

営業16:00~24:00、(休)木曜  
7154-4888

肉ケーキは前日までの予約で5500円~、(写真は22000円)

### カレー ディープキッチン



インドとネパール出身のシェフが本場の味を提供。カレーの辛さは、甘口から激辛まで選べます。ランチ720円~、ディナー1070円~。

営業11:00~15:00/17:00~22:00、(休)無休、7155-4771

タンドリーチキン、ラッシーもあり

### うなぎ 長谷川

三河産のうなぎを生きたまま仕入れ、白焼きにしてから蒸すことで身はふっくら柔らかく。創業当時の甘辛いタレで焼き上げる。

営業11:00~21:00(ランチは14:00まで)、(休)木曜、第4・5水曜  
7155-2004



鰻重2400円~(肝吸・香物付)

### 担々麺 ラーメン 六花

濃厚ごま味噌担々麺(890円)は自家製ごまと練りごまとたっぷり使用した店長お勤めの逸品です。野菜たっぷりの冷やし担々麺は、夏限定。

営業11:00~22:00、(休)不定休  
7186-6778



### 餃子 越後屋酒店



50個入り1190円。冷凍で便利!

野田市の高輝食品が製造する「あーちゃん餃子」を販売。ラーメンとの相性を考えた餃子は、もちもちの皮と秘伝のタレが特徴です。

営業9:00~19:30、(休)月曜  
7152-0575

### もつ鍋 はかた商店

国産のもつを使った本場九州仕込みのもつ鍋。定番の醤油や辛さを選べる火鍋など4種類の味が選べる。具材(220円~)をトッピングしてオリジナルの鍋に。

営業11:00~22:00、(休)なし(不定休)  
7155-7555



基本の鍋は1人前1100円

### ホルモン焼肉 ホルモン三丁目



白と赤の味が選べるもつ鍋や、もつ煮込みも人気

新鮮な牛ホルモンが味わえるお店。ホルモン盛合せは、1丁目(150g 990円)から3丁目(600g 3960円)。グッドモーニング持参で、ホルモン盛合せ全品が半額とウエルカムドリンク1杯無料!(9月末迄)

営業17:00~23:00(金土祝前日は24:00迄)、(休)水曜、7128-6936

### 麻婆豆腐 小満堂

中国出身のコックが作る麻婆豆腐はピリッとした辛さと豆腐の甘さが絶妙な本場の味です。

営業11:30~14:30/17:30~21:00、(休)木曜、7128-9303



麻婆豆腐セット(680円)はご飯・スープなどがつきます

NATURAL BAKERY LIFE



ラソ・カフェ Lazos.Cafe



月替わりで、季節の素材を使った新メニューが登場

江戸川台東にあるベーカーリーショップ「LIFE江戸川台店」が開店から10周年を迎え、6月11日にリニューアルオープン。店内にはセントラルパーク店で焼き上げた食パンや菓子パン、サンドイッチなど毎日60種類以上ものパンがずらりと並び、自分でトレーに乗せ会計するシステムに変更になりました。

食材は柏の程田鶏の有精卵や沖縄産の黒糖、北



外観を基調とした



それぞれパンの特徴や食材が書かれていて、わかりやすい

北海道産の小麦など、国産品やオーガニックをなるべく使用。自家製の天然酵母を低温で長時間発酵させ、美味しさを引き出しています。「シンプルに味わえる食パンが一番の人気。健康志向のお客様も多いですね」とスタッフ。

ドライフラワーやダイヤル式電話など、昭和レトロでおしゃれなインテリアにも注目です。



冷凍ミカンがのった甘夏のかき氷430円

江戸川台駅東口ロタリーに面したビル2階に、7月19日「Lazos.Cafe(ラソカフェ)」がオープン。江戸川台西にあるサロン「nail&eye chula(ネイル&アイ チュコラ)」の姉妹店です。

メニューはかき氷(9月末まで)・ワッフル・飲み物の3種類。かき氷は甘



夏やイチゴなど5種類、ワッフルもマンゴーソースなど6種類あり、アイスや生クリームなどのトッピング(+50円~)でバラエティーが広がります。

「店名のLazosは絆という意味。気楽に立ち寄れるよう価格は抑えめに設定したので、江戸川台の子どもたちの居場所になれば」とオーナーみっちゃん。近々ハムや卵を乗せたワッフルランチも提供予定です。

人気のチョコバナナワッフルは4000円、コーヒールは大きめカップで2000円

#### インフォメーション

住江戸川台東2-257  
7152-3228  
営業10:00~14:00  
売切れ次第終了  
(休)月火曜(祝日は営業)

#### Menu

- ・フレンチクロワッサン 194円
- ・ツナと根菜のピタ 270円
- ・サバサンド 292円
- ・柚子胡椒ウインナー 302円
- ・石臼焼き食パン 324円

#### インフォメーション

住江戸川台東1-5-6  
なし 2階  
営業11:00~19:00  
(Lo18:30)  
(休)日曜、(休)なし

#### Menu テイクアウト可

- ・抹茶かき氷 450円
- ・プレーンワッフル 350円
- ・黒蜜きなこワッフル 400円
- ・カフェラテ 250円
- ・レモネード 300円