

立川 うまや の 楽屋

グランデュオ立川7階 レストランフロア

6月20日(月) 開店

「驛」と書いて「うまや」。

昔も今も、あたたかいおいしいおもてなしで、旅人の疲れを癒す和みの空間です。

赤坂うまやは赤坂不動尊の鳥居をくぐり左に延びた路地の奥にある、瀟洒な門構の店。古き赤坂の匂いがするこの店の3階には歌舞伎役者「澤瀉屋」の市川猿之助丈の稽古場があり「大人の隠れ家」として10年経った今も人気の店。その店をこじんまりしたのが『立川うまやの楽屋』。昼のお勧めメニューは「楽屋めし」、夜は「もも焼き」と「豚しゃぶ」。メは赤ラーメンか白ラーメン。酒はビールからプレミアム焼酎、日本酒。特に焼酎のアイテムの多さがうれしい。

昼 楽屋めし
驛 (うまや) めし

夜 鶏もも一本焼き
博多串焼き
博多水炊き
焼酎各種

立川 **うまや** の 楽屋

【営業時間】 11:00~22:00

(ラストオーダー21:30)

〒190-8554

立川市柴崎町3-2-1 グランデュオ立川 7F

TEL 042-540-2271 FAX 042-548-0031

