



佐世保では
大阪の「たこ焼き」
みたいなものです!



店主 香田正彦さん

漂う店内はカウンターとテーブルの19席。壁には外国人が訪れた際に残していったメッセージなどが書かれた紙幣が貼られ、無造作かつおしゃれなディスプレイにもなっている。

おすすめはボリューム満点のベーコンチーズエッグバーガー450円。ダブルのパテ600円。店主は「こだわりは特にないでしょ」と話す、手際よく作るパテの肉汁とソースやパンズとのバランスが絶妙である。バー



駅北口を降りると目の前に見える抜群にアクセスの良い場所

アンクル サム Uncle Sum

相武台前駅北口の名店
「佐世保バーガー」のお店



特集

ジモトめし再発見!!

「ベーコンチーズエッグバーガー ダブル」600円

新装された小田急マルシェ相武台をはじめ歩道拡張整備などが進み、装いも新たに生まれ変わった相武台前駅周辺エリア。今回はその周辺にお住まいの方々が推奨する話題のジモトめしをご紹介します。

相武台前駅周辺エリア編

にあるのは、B級グルメの火付け役でもある「佐世保バーガー」の店。「佐世保の人にとっては、大阪の「たこ焼き」みたいなものですよ」と店主の香田正彦さんは話す。異国情緒漂う長崎県で生まれ育ち、ハンバーガー作りは本場の佐世保で修得、座間で店を始めて8年ほどになる。今では多くのリピーターを抱える繁盛店になっており、佐世保出身者も郷里を懐かしんで訪れるとか。どこか外国の雰囲気がある。

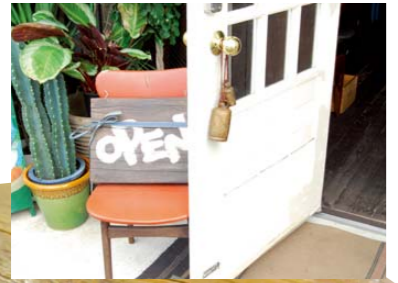
ガー類は約20種。テイクアウトももちろん可能。レディースラッチャや「日替わりまかない」もあり、女性やビジネスマンにも人気がある。

Uncle Sum

住 座間市相武台1-35-1
☎ 046-253-9990
時 11:00~24:00
休 月曜



ざまみずPR大使「囲碁将棋」上の写真を「COCOAR」で写すと、Uncle Sum突撃レポートを動画でご覧いただけます。



「地元の有機ルッコラと生ハムのサラダ Sサイズ」500円



「緑を食卓へ!」でGreenTableです!



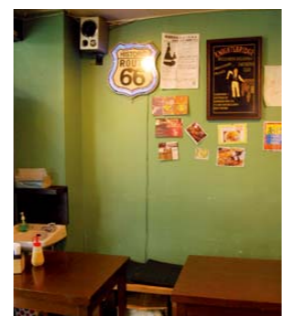
店主 千葉直さん

相武台前駅南口からヴィクトリーロードを徒歩2分ほど。象が描かれた緑色の看板が目印の店。ざつ

グリーンテーブル GreenTable

地元有機野菜をメインとした
イタリアンダイニングバー

くりとした造形の木製テーブルと販売品の木製サーフボード、随所に飾られたクラフトたちが海辺のリゾートを演出してくれる。メニューは本格的なイタリアンを主軸に、酒との相性も抜群なサイドメニューや、野菜をたっぷり食べられるバリエーション豊富なサラダ。メニューから伝わる野菜への愛情の源は、店主千葉直さんの故郷、秋田県の豊かな土壌で培われてきた伝統野菜にある。独自に発展してきたその野菜文化に慣れ親しんで育った経験から、「野菜を食卓に」を



広域マップは巻末にあります。