



潮スタッフが大切にしている「料理に込めた思い」や「こだわり」など紹介致します

料理の ご紹介



口の中でとろけるお肉に
濃厚なデミグラスソースがからみ
一口一口とても幸せになれる一品
是非お召し上がりください!



地元中学生「職場体験記」のご紹介

たくましく元気に将来を生きる子どもたちの成長のお手伝い出来ることを願って、弊社では毎年、職場体験を受け入れています。



Aさん

僕が「仕事ってとても大変ですね」というと、シェフの田村さんが「仕事が大変だということを知るより仕事の楽しさ、やりがいなどが分かったほうが将来に役立つよ」と言ってくださり、僕の意識が変わり、頑張ればお客様が喜ばれると思ってやる気があがりました。どんな仕事でも頑張れるようになりたい。

Bさん



料理を作るのに、何人もの人が色んな役割をして、やっと一つの料理が出来ることを知り、コミュニケーションをとって協力し合うことの大切さを学びました。



今月のこだわり料理は「デミグラスソース」

レストラン潮の初代料理長は、岡山のホテルで昭和天皇の料理を担当していた料理長でした。50年前、潮の創業者がその料理に出会い、味に惚れ込み、潮の初代シェフに迎えました。潮のデミグラスソースはその初代シェフが作りあげたレシピの基本を守り続けています。

20種類近くの素材を丁寧に一昼夜煮込み、秘伝の出汁で味を整えています。

このデミグラスソースを使用しているメニューは、ビーフシチュー、洋風ハンバーグ、ステーキ、若鶏もも肉グリル、ジャンボランチなどたくさんあります。私たちが大切に守りつづけている潮のデミグラスソース。

50年の歴史を感じながら是非ご賞味くださいませ。

RESTAURANT ushio うしおとは？

落ち着いた雰囲気、丹精込めたこだわりの料理、真心こめたおもてなし。

潮のように活気とやすらぎをもたらす場所でありたいと、創業者が名づけました。



商品券販売のご案内

レストラン潮では、商品券（店内のみ使用可能）を販売しています。お祝い、景品、お礼返し、お中元お歳暮、お見舞いなどにいかがでしょうか。



潮からお客様へ

潮が50周年を迎えられたのは、ひとえにご愛顧いただいたお客様のおかげだと心より感謝しております。ひとりひとりの幸福がやがては社会の幸福に発展していく、そのために自己を改革し、まず自分が他人と話し合うことが出来る幸せな人間になろうと全国から集まった人たちが、哲学の実践の場として、ここにレストラン潮を創業しました。時代が流れても「平和で幸福な社会の実現」という創業の理念は受け継がれています。

私たちはお客様を真心でお迎えし、居心地のいい空間でくつろいで、たとえば母の懐に帰ったような安らかな時を過ごしていただきたいと願っています。今後ともレストラン潮をどうぞよろしく願いいたします。