



## 私たちについて

にじゅうしせっき

「穀雨」とは、二十四節気のひとつで、その時季に降る雨が穀物の苗を育てることから名付けられた、春の終わり頃の季節の呼び名です。

私たちは、添加物や既製品、砂糖も使わない、自然な味わいを活かしたお料理を提供しています。普段の和食と普段の日本酒。その文化を次の世代へとつないでいくことは、私たちの使命です。

### - 沿革 -

- [1963] 旧・梅ヶ枝町で小料理屋「北龍」創業
- [1973] お初天神東門参道に移転、会社設立
- [2008] 現店主、「山中酒の店」入社
- [2014] 現店主、退社して北龍店主となる
- [2021] 付近一帯の火災で店舗が全焼し閉店
- [2022] 西天満で「穀雨」として再開

## 包丁、研ぎます

切れなくなった包丁を当店にご持参いただければ、最短20分位で無料で業務用レベルに手研ぎします。何か飲みながらお待ちください。サビや欠けも修正出来ます。

ランチ後半や午後9時以降ならすぐに取り掛かれるはずですが、お預かりになる場合もございます。

※「食事せず研ぎだけ」のご依頼は900円から承ります。

ランチタイムはジュース、お酒  
デザートも全品 20% OFF!