



## 食べる くにたちグルメガイド

### 居酒屋ぶちえらい



国立駅南口から徒歩1分。西友となりのビル2階に2012年5月1日にOPENした居酒屋ぶちえらい。山口県出身の店主 藤村典史（のりふみ）さんが作る山口料理の数々。名物の瓦そばに、長門市風焼き鳥などの他、山口の日本酒は15種類以上の取り揃えがあります。そして、毎日変わる黒板メニューには、くにたち野菜を使った料理もあり、その日のオススメが掲載されています。昭和を感じるレトロな店内には、いつも元気のいいスタッフの声が響き渡っています。

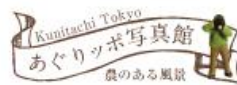
#### ● SHOP DATA

[店名]	居酒屋ぶちえらい
[住所1]	東京都国立市中1-9-28 貳言九（ニイチキュウ）ビル2F
[TEL]	042-580-0678
[OPEN]	16:00~24:00 (L.O23:45)
[定休日]	年末年始
[WEB]	<a href="http://www.buchierai.com">http://www.buchierai.com</a>
[BLOG]	<a href="http://ameblo.jp/fujinori1002">http://ameblo.jp/fujinori1002</a>

[> 大きい地図で見る](#)

## くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa



あぐりッポ写真館オープン!

- [トップページ](#)
- [特集 - 「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う - 直売所マップ](#)
- [食べる - くにたちグルメガイド](#)
- [つくる - くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる - 市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
- [ト国立日誌 \(スタッフブログ\)](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)

### お店のレシピ



じゃがいもとプロッコリーのほくほくチーズ焼き

じゃがいも、プロッコリー