



開店から24年、知る人ぞ知ると言ったお店とうか。たかお魚が美味しいです！いつでもカウンターで飲んだり食べたり飲んだりしています。今日はカメラ片手に取材だから！と意気込んで！でもマスターには上手に質問をばぐらされ！妄想混じりで書いていいよ、なんておかしな了解を得ました。



まずはお通しをつまみながらビール！マスターの作るお通しはごぼうと昆布のダシや風味をしっかりと感じさせる、優しい味付けなんです。ね。

そしてお刺身盛り合わせ！一人前でこのボリュームです！トロ、赤身、ヒラメにボタンエビ、ホタテ、ほっき、タコ、7種類。マグロ以外は地元産で、タコはトツカリシヨ沖なんだとか！どれも新鮮で菌応え、甘み、旨み、エビの頭も味噌をチュッと食べちゃってください！



●お刺身盛り合わせ 1人前 赤身・トロ・ヒラメ・ボタンエビ・ホタテ・ほっき・タコ

喰らうス 第3弾

室蘭を

喰らう!



看板を見て、室蘭にもBALがきた!!と喜び勇んでお店に入りました！スペイン料理が多いのかなと思いきや、メニューは多国籍、焼鳥もハモンセラノも、なんでもあるのでとなく一度行ってみて、今年の秋で3周年を迎えます。



●ホタテのアヒージョ

まずはビールでお疲れ様です！お通しはホタテのアヒージョ、ガーリックが腹ペコ神経を刺激します。添えられたパゲトもオイルをつけておいしい！マスターの親戚が有珠で漁師さんなので季節ごとに旬の魚介を楽しめますよ。



●ハモンセラノ

なまきはじまらないうちスペイン産を1本買います。ほぼ1か月で消費するんだとか。マスターの個人的好みで仕入れていますが、コレ目当てのファンが多く、ワインだけを食べるのとお客様もいらっしやう。そして色とりどりの野菜たっぷりバーニャカウダ、オリブオイルでアンチョビ・ニン

ホタテも切り方がイイです。縦2つのは贅沢切り。ああ！旨い。



●ホタテの切り方

味しくて以前に作り方のコツを教わりましたが、なかなか同じようには出来ません。ってことは、お店食べるしかないよね！キンキの煮つけも最高に美味しいですよ。



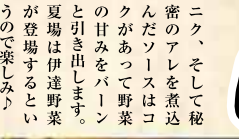
●サムカレイの唐揚げ

そして真カレイの唐揚げ。レモンと塩、またはボン酢で召し上がれ。カリカリのサクサクでふんわり。しかも超ビッグサイズ、マスター、さすがです！何か仕入れにヒドくて買ってくるの？と、酔っ払ひ味の私の質問に、そんなもんじゃないよ！と刀面断(笑)お着だけじゃなく手でワイロに食べちゃうのが美味しいですよ。



●アンコウのとろも和え

箸体的な一品はアンコウのとろも和え。アンコウの身も皮も胃



●野菜たっぷりバーニャカウダ

ニク、そして秘密のアレを煮込んだソースはコクがあつて野菜の甘みをパーンと引き出します。夏場は伊達野菜が登場するというので楽しみ！



●厚肉産カキ

ポカドのわさびマヨネーズ。わさび感よりもアオニオンサラダのドレッシングが良いバランスが



●エビとアボカドのわさびマヨネーズ

炭火焼き豚ステーキ。マスターが言うには「お前は出さないけれどおいしい」と評判の名肉屋さんからの仕入れ。岩塩を使い、炭火で香ばしく柔らかく&ジューシーに焼き上げ。お肉の旨味



●炭火焼き豚ステーキ



袋も、全部をキモで和えています。アンキモのような濃厚なまったり感はなく、あっさりとした食口。口初れ初めて食べたかも！アンキモ大好きだけど、また違った美味しさです。何を食べてもお酒がすすみます。お腹が満足してくると、旬のフルーツやマスターのお漬物が出てきたりするんですよ。男車で食べるフルーツは他ではちょっと食べられない美味しいフルーツです。お酒にも合います。美味いフルーツも美味しい。マスター上手だね！なんて言っていて苦笑いされたり。失礼なこと言う私ですが、また食べに来ますから。



ハイ、二人の食事は以上4品でお腹いっぱい。お酒もしかったです。ビール(大・小)各1、芋焼酎ロック2、日本酒(春鹿・蘭の舞勝)

男車



読者の皆さんからイイですと、好評を得ている「喰らう」シリーズ！今回も中島からタイプの違い2店舗を取り上げました。どちらも居酒屋さんなんですけど、お魚が美味しくて「日本人で良かった」と思わせてくれるお店と、ハモンセラノやアヒージョなどスペイン野菜が美味しい！オースメです！！



●キノコとベーコンのピザ



がじゅわわあつとキマス！最後シメにいたたぐのはキノコとベーコンのピザ。生地はめちゃ薄でパリパリのワタシ好み♡キノコとベーコンというベジックな具を、生地からはみ出したカリカリに焼き上がったチーズの香ばしさと黒胡椒の香りごと、ちそうピザに変身☆お腹いっぱいのはずなのに、手が出さず。お酒はカケル、サワー、ソフトドリンクと何でもあります。ポトルワインもリーズナブルな価格で提供中。飲み放題プランもありません。15名様程度までどうぞご相談を！



マスターのオキマツ

室蘭市中島町1-17-17  
電話 0143-46-6677  
営業時間 18:00~翌3:00  
定休日 日曜日

居酒屋 BAL HIRO

