喰らうシリーズ 第2弾

室蘭を喰らう!

Let's Eat!

第二弾は室蘭市中央町から二店!どちらも「食べに来て良かった♥」と感じさせてくれるお店です。料理人の気持ちが、お料理を通して食べる人に伝わってくる…そう感じました♪旬の食材を使うので、ここで紹介するメニューも内容に変更があるでしょうが、美味しさには変更なしです!!

●刺し盛り(中心から時計回り)
にしん・クロソイ・サンマ・シマゾイ・鮭ルイベ・ウニ

お店に入ると大将の威勢のいい「いらっしゃいませ!!」。最初に目につくのが、カウンターの上に飾られた額縁入りの大きな書。聞いてみると、以前に吉幾三の番組で取材を受け、仲良くなった吉幾三の番組で取材を受け、仲良くなった吉幾三から贈られたとのこと!達筆で素敵ですね♪と盛り上がりそうになりながら、ビールを注文!今夜もまた「おつかれでーす」と乾杯からはじまります。お通しは大根菜のおひたし。自家菜園の採りたて大根菜は柔らかでシャキシャキ。うまーい☆さぁ、今宵も美味しいものバンバン頂きますよ!

まずは、刺し盛りとボタンエビの天ぷら。わぉ!サンマとイワシの刺身って、まさに旬のごちそう。食べてみると、あぁこんなに美味しかったんだと思い知らされます…。脂のり抜群でとろり感あり、クセがなくて、新鮮ですから!という魚の叫びが聞こえてきそう。そしてクロソイ・シマゾイの食べ比べ♪どちらも身が締まってプリプリ・コリコリの食感。さっきまで生きてましたよって訴えかけられます!鮭ルイベもウニも、さすがに活きの良さが際立ってます。

●だしまき卵

●ボタンエビの天ぷら

そしてボタンエビの天ぷら☆身はもちろん、頭も天ぷら、カラは素揚げ。尾まで口の中に硬いものが残ることなく全て食べられます。頭がね、ミソの香りが美味しい♪噴火湾の海水で大将が作った、自家製塩でいただきます!

だしまき卵はホタテ・エビ・わかめの入った海鮮を注文。ほんのりと優しい甘さでボリュームたっぷり、二人ならハーフサイズで十分!

大将にオススメをたずねました。答えは「鹿ステーキ」。う~ん…苦手なんですが…。「では是非食べてみて!」と勧められるまま、鹿ステーキの登場!恐る恐るいただきます。…なんですか、コレは。本当に鹿なんでしょうか?赤身で柔らか。鹿独特のケモノ臭ゼロ。大根おろしとニンニクが臭いを消しているっ!いや、お肉自身が全く臭いがしないらしい…

●大将おすすめの鹿ステーキ

ナニコレー!大将曰く「仕入れ元を限定して納得した鹿のみ出してますから」。鹿苦手のあなたも是非お試しあれ!そしてサービスで鹿の握り寿司まで出していただきました。こちらも完食。鹿嫌いって私ですか?って感じです(笑)。最後は大将が山に入って採ってきた山ブドウソースをかけたレアチーズケーキでスッキリさっぱりフィニッシュです♪

「室蘭の海・山にはこんなにたくさんの食材があるってことを紹介したい」と大将。店名『遊』は遊びに来てほしいからっ。うん!美味しかったよ!!

お会計お願いします。〆て8,800円也(ビール2・サワー1・芋焼酎ロック5込み)。料理が美味しいとお酒も旨いな~♪

●鹿の握り寿司

hide's dining 遊

大将のスナップ

室蘭市中央町2-6-19
電話　0143-24-6222
営業時間　11:30~14:00(月~金)
17:30~22:00
定休日　日曜(土・祝はランチ休み)

●チリソース煮

●海鮮と季節野菜の旨塩炒め

旧アーケード街の中華屋さん♪ランチの美味しさは経験済み…やっとディナータイムに突撃!オーナー福田さんとお話しするのは初めてなので、お互いに緊張気味…。でもそこをぐっと近づいて美味しい話とお料理を頂かなくちゃ!

まずはお決まりのビール。そしてお通しは、「生春巻きとサンマ・トントロのスモーク」。生春巻きの中のサーモンもスモークされて良い香り♪ウーロン茶葉・ざらめ・八角でスモークしてるそうで、そもそも燻製とは、冬に向けて秋の保存食として作られるとのこと。なるほどねー、料理法にもきちんと理由があるんです☆

旬のお料理は「海鮮と季節野菜の旨塩炒め」。苦小牧のほっきやエビ・イカなどがぷりっぷりの仕上がり、そしてあっさり塩味が野菜の美味しさを引き出してお箸がススム!

「チリソース煮」は天然バナナエビ。わぁーコレ、特に女性は大好きだわ♥コエンザイム&ビタミンEを含むカロチノールオイルとスイートチリで、香り良く優しいエビチリ!

「ルスツ豚の黒酢酢豚」はゆず風味。コクと甘みのある濃厚な鎮江香酢で最強の酢豚に仕上げます。もう「美味しい!」しか言えない。豚肉が柔らかいのはもちろん、季節のフルーツが入るので、何が入るかお楽しみ♪

皮から手作りした「焼きぎょうざ」。よく野菜たっぷりのぎょうざもあるけど、ここの肉を味わってくれ!と聞こえてきそうな肉ぎょうざ。

●麻婆豆腐

中華の定番「麻婆豆腐」も頂きます!四川風で、花椒のピリピリ感はあるけどそれほど辛くありません。見た目がラー油いっぱいなのに、油っぽくない。油なのに何故!?そしてほのかに八角の香り。八角大好き人間としては嬉しい限り♪

●ルスツ豚の黒酢酢豚

●黒そいの焼きそば

では、〆の炭水化物に「黒そいの焼きそば」、なんと調味料は塩と醤油のみ。干しえびやアワビソースを使って、素材の旨味を感じさせるなんとも優しい焼きそばです。最後にデザート、「杏仁豆腐」も頼んじゃおう♪トロトロ派ではなく、ぷるんとしたもっちり感のある、ミルキーな味わいです。ごちそう様でした♪

総括!中華料理って油をよく使って量も多いイメージがあったんですが、「福わらい」はナチュラルな中華。食材の旨味や食感を大切にした薬膳っぽい料理。それもそのはず、福田さんの座右の銘は「一味百笑」、美味しいものを食べていたら戦争なんて起こらない!食べて健康に、綺麗になってもらいたい♥お酒も美味しいお酒をたくさん飲んでほしい☆との想いから、なかなか有名どころのお酒を、大丈夫ですか!?と思うほどリーズナブルなお値段で出しています。で、中華にオススメはシャンパン。泡がお口の中をスッキリさっぱりさせてくれますよ、是非お試しあれ♪

宴会コース、フリードリンクコース、いろいろあります。アレルギー相談も乗ってくれるので頼もしい☆ではお会計、合計10,910円也!(ビール2・紹興酒2・芋焼酎4込み)。今宵も美味しく頂きました。ありがとうございます。

オーナーのスナップ

旬菜ダイニング 福わらい

室蘭市中央町2-3-16
電話　0143-22-7070
営業時間　11:30~14:00
17:00~22:00
定休日　第2・第4日曜日

●有名どころのお酒がリーズナブル