喰らうシリーズ 第11弾

室蘭で 喰らう!

Let's Eat!

お店を深く掘り下げて紹介する「喰らう!」シリーズ。
気になるお店に出かけていき、カウンターでお酒を片手に料理をいただきながら臨場感を届けたい!
今回も料理の美味しさと、オーナーさんの人柄とお店の雰囲気を、読者の皆さんにきちんと伝わるといいな♪

読者プレゼント

いずれかの店舗で使える
1,000円分のお食事券を
各3名様に抽選でプレゼント!
詳しくは読者プレゼント枠をみてネッと♪

● 創作料理 味彩(あじさい) ●

室蘭市中島町1-32-4
☎0143-47-5151
営業時間:11:30〜14:30(L.O.14:00)
17:00〜23:00(L.O.22:30)
定休日:月曜日

福士オーナー

京都で修業を重ね、地元室蘭のシャンシャン通りにお店を持って7年!取材中も予約の電話が頻繁にかかり、その人気ぶりがうかがえます♪

生ビールとグレープフルーツ酎ハイでスタート☆突き出しは、カツオの皮と浜防風(はまぼうふう)というセリの仲間の和え物。どちらも今が旬で、春の香りを楽しめる料理。そして「さわらの酢メ」。鰆は小ぶりの方が脂がのっているのだそう。桜の花の塩漬けが添えられてこちらも春満開!生姜をのせて醤油はつけずにそのまま頂きました。

●さわらの酢メ
●カツオの皮と浜防風の和え物

次は大好きな「里芋のから揚げ」!お店の人気No.1でおかわりする方もいるんです!それも頷ける味と食感。甘めに煮つけて片栗粉で揚げた里芋は、表面カリカリ、中はトロリのような、ねっとりのような。これイイ!美味しい!!ここらで白ワイン1本お願いしまーす。すっきりフレッシュなイタリアワインです。

●ボルゴ・サンレオ・ビアンコ
●里芋のから揚げ

次の料理は「鮮魚のユッケとなめろうカナッペ」。魚はマグロと地物のミズガレイ。紅白の魚が見た目も綺麗でおめでたい☆淡白な白身魚をごま油で風味良く♪そして「マグロの山椒焼き」がきました!山椒が好きなんです♡甘辛いタレが絡んで山椒の香りとピリッとしびれる感じ、マグロはほろほろと口の中で崩れます。

●鮮魚のユッケとなめろうカナッペ
●マグロの山椒焼き
●あん肝ポン酢

お魚が続いたのでまったり食感の「あん肝ポン酢」をいただきましょう。なかなかの大きさの切り身で登場!添えられた大根おろしとか、ネギとか、海苔とか、全部一緒に口に放り込む!うま〜い♪美味しい〜♪しあわせ〜☆ワインもいいけど日本酒も合うだろうなぁ。

ではお肉、「黒毛和牛の炭焼き」と「ハーブ豚の炭焼き」。どちらも噛むたび肉の旨味が感じられる美味しいお肉です。ワインしょう油とポン酢、ハーブ塩が添えられ、いずれも自家製。特に醤油のこだわりは和食店ならでは。季節や料理に合わせて、経験を元に「これだ!」という味を作り出す、料理人オリジナルの醤油です。

●黒毛和牛の炭焼き

●ハーブ豚の炭焼き

最後はあっさりと「ホタルイカの酢味噌」。菜の花を座布団代わりにホタルイカ。酢味噌の酸味が春の香りや苦み、ホタルイカのワタの味、全てを包んでまとめてくれます。これも春を満喫のひと品。今日の食事は春の香りで始まって最後も春で締めました。和食屋さんは季節を先取りできていいナ♪「この日に絶対行きたい!」と思うなら予約がオススメです。

●ホタルイカの酢味噌

さて、お勘定は…2人で8千円ジャスト!生ビール1、酎ハイ1、ワイン1本込みでこのお値段はありがたいです☆

● 焼鳥 のかおい ●

室蘭市中島町3-17-6
☎0143-44-6858
営業時間:17:00〜23:00(L.O.22:00)
定休日:日曜日
(月曜祝日の時は日曜営業・月曜休み)

盤(ばん)ホマスター

夜は寂しい雰囲気の西口駅前通りを歩いていると、温かそうな灯りはまるで「いらっしゃい」と誘っているかのよう♪マスターは高校時代ボクシングで日本3位を2度取ったボクサーです!そんな気合い十分のマスターと奥さまの夫婦二人で営み、5月で開店6年になるお店☆

ここの生ビールがまた美味しいんです!当然パーフェクトクラシック認定店、クリーミーできめ細かな泡は間違いありません!「とりねぎ」と「砂肝」を塩で注文してパーフェクトなビールで流し込みます。カンパーイ、ごくっ、クゥーッ!って感じ、わかるでしょ♪焼鳥はどれも小ぶりで食べやすく、量より種類を食べたい方にも嬉しい☆使う炭は大分県豊後(ぶんご)備長炭、塩は秘密の塩3種ブレンド、ステンレスのお皿はしっかりと温められています。この辺りにマスターのこだわりを感じるなぁ。

●とりねぎ
●砂肝

次は「レバたれ」「ハツたれ」「じゃがバター」。たれは甘口じゃないですよ、スッキリしていて食べやすい。シンプルなじゃがバターもすごく美味しく感じて、「どうして?」なんて言ったりして。

日本酒は埼玉の神亀、そして炭で焼いた「茄子焼き」。お酒は錫製(すずせい)ちろりで出てきます。錫効果ですごくまろやか!家にも欲しい!と騒ぎたくなる☆

●レバたれ
●ハツたれ
●じゃがバター

「ささみ」は山わさびとおろしポン酢でお願いします!すごいふっくらの焼き上がりでささみじゃないみたい。結構なツンツン山わさびとさっぱりのおろしがお酒に合うってことで、男山生酛純米☆そして大好きな「トマトベーコン」。焼いたトマトは甘みがギュッと凝縮、塩とオリーブオイルでどうぞ。ただし熱々なので冷ましてから♪

●男山生酛純米
●トマトベーコン

●ささみおろしポン酢

●ささみ山わさび

●神亀
●茄子焼き

もう少し食べたいね☆「はらみ」をガーリックで、「つくねピーマン」ももらいましょう。自分でつくねをピーマンに押し込んで呑み上がれ。子どもの頃のピーマン嫌いってなんだったの!?って感じると思います!

●はらみガーリック
●つくねピーマン

お酒は旭菊、そろそろメの料理。「鳥しめじ」は丁寧にとった鶏ガラスープの中に鶏肉としめじ、おろしとネギでサッパリと。お酒の後には最高のひと品です。ここでまた「どうして美味しいの?」と愚問を投げかけてしまいました。「卵かけごはん」はハーフサイズで。これは室蘭うずら園のうずらを専用はさみで割ってのせます。中には焼鳥のたれが入っているので醤油は必要ありません。

●鳥しめじ
●旭菊

さてお会計は2人で7千120円(生ビール2、酒3合込み)。リーズナブルなのにお腹大満足!しかもガハハと笑いながらの楽しい食事をごちそうさま☆

●卵かけごはん