

【美味しい料理の最後を締めくくる極めつけ】
居酒屋、シメの逸品。



極上のとろけるタン刺し

希少な黒毛和牛のタンを刺身でいただく贅沢

タン刺し……¥1,680

上品な口溶けを楽しむ

肌荒れが気になる季節の変わり目だけに、「じゃあ、もつ鍋でも、行ってみる?」と声をかければ、間違いなく手が挙がるはずだ。なにしろもつ鍋といえばコラーゲンたっぷり、美肌効果はもちろんのこと、冷え性には保温効果、かつスタミナ食の代表でもある。

で、大橋通りからおびさんロードへ入ると、すぐ大人の身長ほどもある真っ黒いちようちんに出会す。もつ鍋居酒屋『正なか』だ。パームスピルの奥の専用エレベーターで4階へ上がり、ドアが開いたら、そこはもう店内。ちよつと懐かしさを感じる和モダンな造りで、もつ鍋デビューの女性でも抵抗なく入れる。

カップルなら、専用のカウンター席へ。真っ白いふかふかのカウチで、2人並んでもつ鍋をつつけばラブラブ。2席用意されている。正なかの特製もつ鍋(¥1365)は鹿児島和牛。とにかく柔らかくて、臭みがなくてクセもなく、しかも味が濃いので、人気がある。スープは4種類、しょうゆ・味噌・キムチ・塩。他にポン酢で食べることも出来る。

どうしてももつは苦手……という人でも、前日までに予約すれば、豚ロース肉スライスや、鶏肉に換えてもらうことも出来るのだ。もつ鍋をしっかりと堪能した後のメニューといえば、まずは定番の麺(263円)が雑炊セット(315円)というところだが、メニューを精査した結果、うおっ!! という逸品を見つけたぞ。それが「入手困難につき、入荷のない日もございます」の断り書きを付けた『タン刺し』。

タン自体が1頭から一枚しか取れない希少部位で、しかもそれが黒毛和牛と来たら、調理人が鶏の目鷹の目で探し求めている極上品。その思いっきり新鮮なヤツを、これもあろうに刺身でいただいでしまおうというのだ。スライスされたタン刺しは、細かいたサシが入り、一切れ口の中に入れると、舌にひたつと吸いつく柔らかさ。ぶにゅつとする噛み心地を5回ほど楽しんだかと思うと、いつの間にか溶けているから不思議。臭みもまったくくない。

この滋味には思わず、タン刺しもここまで上品になるの!! と感動。世の中にはまだまだ旨いもんがあるなあと納得したのだった。

もつ鍋 正なか

高知市本町2-1-21
パームスビル 4F
☎088-872-2625
Open:17:00~24:00
定休日:無休



ご馳走様でした。