

【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。】



「四万十高原玉子」のだし巻き玉子……¥500

ほっこり甘くて黄身の旨味が詰まっている

「四万十高原玉子」のだし巻き玉子

心が温まるお母さんの味

追手筋で見つけた隠れ家のような店。黒光りするテーブルや床、格子窓が、古民家のような落ち着きと、懐かしい雰囲気を出している。

地域の新鮮な魚介類を、本格的な和食から創作料理に至るまで多彩に調理してくれるので、「高知の旨いもんを食べさせよう」と県外客を案内するにはピッタリだ。この季節は鰹の脂がのっけるので、ぜひ話題の塩タキで味わいたいもの。1人前ずつで焼くという本格派だ。

焼酎がいろいろ揃っているのだから、飲み比べるのも楽しいし、地酒を冷酒でキュッとやるのもいい。女性には梅酒がおすすめ。そして中には「四万十高原玉子」を使っただし巻き玉子。¥500が1押し。

餌にこだわって育てた四万十鶏の卵は、黄身が濃厚で自然の甘さが生きている。だから砂糖は全く使わず、カツオだしと塩、醤油で味付けしてふっくら焼き上げるのだ。

1人前とはいえ卵を4個を使っているのだから、ボリュームは抜群。基本的に味がついているので、そのまま食べても十分美味しいが、お好みで大根おろし、またはマヨネーズをつけて食べても良い。口の中に甘い卵の香りが広がり、ほわほわの食感が心を癒してくれる。

新鮮などろめが入荷した時は「どろめ入りだし巻き玉子」¥800がメニューに載ること。

「宴会やコース料理の最後に、決まって食べていただくメニューです。実は私の『母さんの味』なんです。」

と店長の高橋健治さんは、にっこり。付け合わせのグリーンサラダは新鮮なキャベツ、レタス、サニーレタス。これにクルトンがトッピングされ、今が旬の徳谷トマトのスライスが添えられている。さっぱりとした酸味が特徴のシーサースドレッシングでいただく。

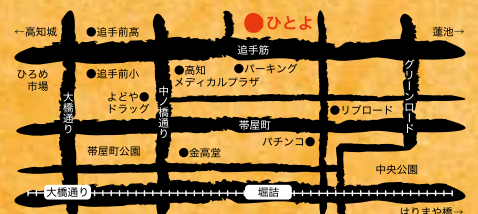
さらに嬉しいお知らせが――。

この「四万十高原玉子」を使っただし巻き玉子」をぜひ味わっていただきたいので、複数での来客1組につき1本プレゼントしますとのこと。ただし4月25日～5月24日限定なので、このチャンスにご賞味あれ!!



家庭料理 ひとつよ

高知市追手筋1-10-5
HUMPビル 2F
☎088-873-5175
Open:17:30~23:30
定休日:日曜日



ご馳走様でした。