

【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。】



どんぐり冷麺……¥880

涼味百花!! どんぐり冷麺

つるつるしこしこ歯切れも抜群な新食感

多国籍メニューで世界一周

座ったとたん、へえ〜が口をついて出てしまう。目に飛び込んでくる魅惑的なバリ雑貨、耳には快い音楽や波の音…ああ癒される。

渡航経験が豊富なオーナー、川野邊功二さんが世界中から集めて来たのはグッズだけではなく。韓国版キムチ、タイのトムヤンクンにグリーンカレー、ロシアン豚巻、イタリア娼婦の Pasta『ブッタネスカ』、やみつきジャークチキンはジャマイカだ。メニューで世界一周ができてしまうほど豊富な多国籍創作料理が並ぶ。その数はざっと90種類、目移りは必至だ。

和テイスト一つ取り上げても、この季節に嬉しい『大葉とおじゃこの冷製パスタ』、『なめ首とおろしの冷製パスタ』など、この店でしか味わえないような創作メニューが並ぶ。

そして大評判の『バリバリ火舞伎きょうざ』は、オーナーが高知の某有名屋台で修行した後、色んな店の餃子を研究して作り上げた究極の一品。バリバリの皮の中に旨さをぎゅっと閉じ込めた、クセになる美味さだ。

そんなオーナーが『の逸品』として太鼓判を押すのが『どんぐり冷麺』¥880。

ステンドグラス風の美しい陶器の皿に透明なガラスの器が乗せられ、大きなカチ割り氷の上にはページュ色の冷麺が乗っている。トッピングは湯がいて冷やした豚肉、柔らかい錦糸卵、キュウリ、サツパリした辛さの本場のキムチ、貝割れ大根。彩りが鮮やかで見た目にも美しく、透明感があって涼しげだ。

特筆すべきはこの団栗の粉を練り込んだ韓国麺。素麺ほどの太さでありながら、弾力がある、束になると押し戻す。しかし歯を当てるとブツツと小気味良く切れるのだ。この食感はどんぐり麺独特で、ノド越しの良さはカ・イ・カ・ン♥他に比べられるような食材はない！

タレはやや甘く、やや辛く、やや酸っぱく、クセを抑えて麺の旨さを活かしている。だからアルコールで火照った体には何とも美味しい。一度食べると老若男女とわず夢中になる。楽やはかなり遅くまで店が開いているので、近くに行ったらぜひ寄って、この新感覚の『どんぐり冷麺』にトライしてみよう！話題にするには、もってこいのネタだよ。



楽や
 ~GAKUYA~

高知市甘代町7-17
 ☎088-875-1118
 Open:17:30~3:30
 (日曜:~24:00迄)
 定休日:月曜日



ご馳走様でした。