

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sat.10.03.2015

★馬刺しの会@原田商店

以前、某お店立ち上げのお仕事をした時にお世話になった
尊敬する先輩の、新しいステージとなるお店 (Click!) へ行ってきました♪



以前幡ヶ谷で感動した馬刺しの店、木本商店の姉妹店、原田商店さんです。



年間100頭位しか出回ってない純熊本産の生馬刺を一頭買いて、ほぼ原価で出してくれるという馬刺し専門店！



もちろん、馬刺し盛りからでしょ！

ツト、ハツ、中落ち、上赤身、タテガミ、上フタエゴ、
特上もも、上ヒレ、ロースなど
希少部位含む9種盛りで3000円切るコスパは、あっぱれ。
タテガミとヒレと赤身が特に美味しかった！
さすが精肉問屋。新鮮さハンパないです。
甘い九州じょうゆ+おろしにんにくもあいますが、
シンプルに天草の手作り塩でいただくのも、
馬肉の甘さが引き立って、よかった。



でも一番感動したのは、レバ刺し。ほどよいごま油の香ばしい風味とたっぷりのネギをからめて。レバー嫌いでも絶対食べられるってほどクセも臭味もなくぷりっぷりで本当に美味しかった。



12種の熊本有機野菜のサラダに、辛子蓮根。野菜にこだわりがあるところもよいですね。



アゴ出しスープの長崎おでん！

熊本県南関町名産の南関揚げ、長崎おでん名物いわし龍眼はじめ大根、しらたき、ベジがんも、イカ天、長崎飛び天、すりみとうふ・・・

ふわふわのすり身豆腐とイカ天といわし龍眼が美味しかった！
アゴ出しスープも優しくしみる味で、ごくごく飲みました。
しかも100円～180円と、コンビニおでん並の価格！！

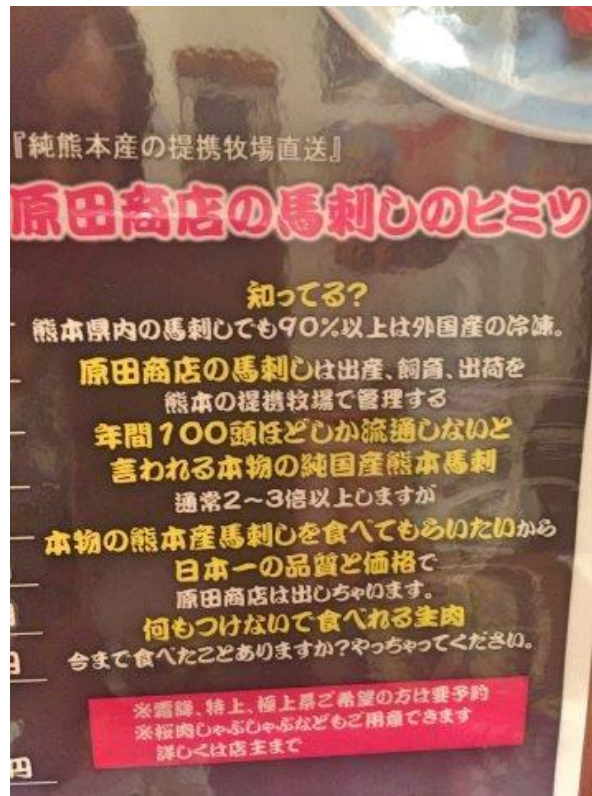


生スタチサワーで乾杯の後は、せっかくなので芋いきました！
熊本の地酒も充実しています。

下北から徒歩30秒でこんな素敵なお店が出来たとは嬉しい限り。
姉妹店の木本商店さんは、幡ヶ谷から徒歩10分と、
かなりハードル高かったけど、
こちらなら私でも迷わず行けますw

幡ヶ谷ではモツ鍋も美味しかったので、
今年の忘年会は、こちらでモツ鍋&馬刺し大会だな・・・
と、ひそかに早々と企ててる馬ラヴァーな私でした♪

山内さん、ごちそうさまでした！
これからも応援してますよー！！



だそうです！

レストラン☆居酒屋/ダイニングバー/カフェ

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)