

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.12.16.2015

★馬刺し忘年会@原田商店

下北の「原田商店」さんで、馬刺し忘年会！
以前仕事でお世話になっていた方が関わっている関係で
足を運んだのがきっかけでしたが、
本当に美味しくてコスパも抜群で気に入ってしまい、
馬ラバーな友人たちに紹介していますw



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



熊本農家直送の有機野菜が12種以上入ったサラダ。まずはフレッシュなお野菜で肩慣らし！



馬刺し〜！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、ローズなど希少部位含む9種盛りで絶品レバーを堪能！



熊本名物辛子レンコンも、こちらのものは辛さマイルドで食べやすく美味しい。熊本県球磨郡五木村の山うに豆腐は、日本酒がヤバいくらいすすみます！



あご出汁おでんも、マスト！長崎県五島列島近海で水揚げされた新鮮な魚介類を使用しています。熊本の南関揚げ、長崎とびてん、ベジがんも、しのだ揚げ、長崎おでん名物、ゆで卵の入ったいわし竜眼、などこちらならではの練り物が美味しい。



モツ鍋は醤油・味噌の3種の味の中から、本日は塩味に。

2日かけて手作りというトリプル出しベースに
塩・地鶏だし塩を加えたミルクィでさっぱりしたスープ。

生のマルチョウを使用した黒毛和牛牛もつはぶるんぶるんで
臭みもなく上品な甘みがたまりません。

メはラーメン。
4人で1人前でも十分のボリューム。

馬刺しももちろん美味しけど、
もつ鍋食べるために来なくなるレベルの高さ！



お酒は、生かぼすサワーからスタートし、大好きな香露を主にいただきました♪、焼酎だけでなく日本酒も地酒充実しているのが嬉しいです。



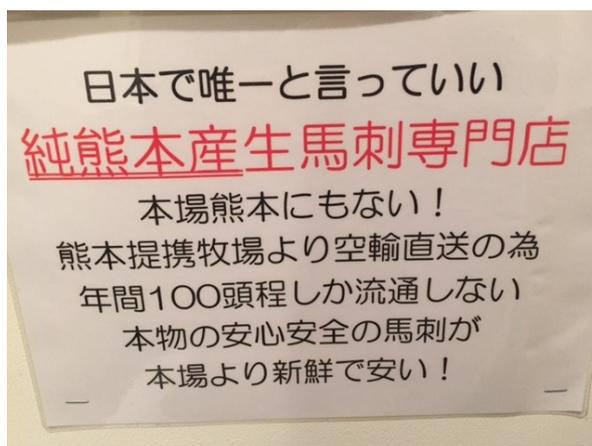
大好きな仲間での忘年会、たのしかった！美味しかった！！



二次会は、近藤房之介さんのブルースバーへ。

下北から徒歩1分、という素晴らしい立地もさることながら
 美味しさ、居心地の良さ、コスパの良さ、、、
 近所にあつたら通ってしまうだろうな～と思わせてくれるお店。

山内さん、昨日もお世話になりました！
 また伺いますよ～♪
 ごちそうさまでした。



レストラン☆鍋

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

