

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.04.03.2015

★鉄板女子会W

今週は、鉄板女子会？ふたつ。

ひとつめ。

「孤独のグルメ」ファンには、気になる人も多いと思われる、
鉄板中華のシャンウェイ (Click!) へ行きました。

今回は、2月に行った時の私のFBつぶやきに

「連れてって」とコメント下さった女子を集めての出陣でしたw



前菜3種盛り。卵たっぷり、ぷりぷりの甘エビの紹興酒漬
け、ゴマ油のきいた赤キャベツの和えもの、豚ガツのスパイ
シー揚げ。こちらの冷菜はまちがえなし。



超ボリュームな、シャンウエイ海鮮サラダ。海老やモンゴウ
烏賊に帆立、クラゲ。そして葉野菜たっぷりにお醤油ベース
のさっぱりだれ。もう少し海鮮の割合が多いと嬉しいな、そし
てドレッシングの味がやや濃いな、と思いつつも、このトー
タルのボリュームに負け、つい頼んでしまいますw



通常の3、4倍はある迫力！もちもちの「シャンウエイ餃
子」。肉汁ぷしゃー！大きいけれど大味ではなく、ニクニク
しくてジューシーです。



干し海老やにんにくなど大量の揚げスパイスにまみれた「毛沢東のスペアリブ」。メニューにはないけど、こちらのマスト！！この揚げスパイスが、辛いけれどクセになる味。これをサカナに、永遠にお酒が飲めそう。



お店の名物。10時間じっくり蒸したという、骨まで食べられる「やわらか雛鶏のネギソース」。4人なら半身で十分な量。口の中でハラハラとほどける柔らかさの鶏肉はシツトリ美味。



メは、「シャンウェイ風 ウーロン茶のチャーハン」。煎餅のようなパリパリおこげ風ごはん、揚げた高山烏龍茶葉がのっています。そのままと、しみじみと滋味あふれる味わい。やわらか雛鳥のたれをかけると、ちょっと下世話な味になってこれまた止まらなくなります。

ニクニクしい創作四川料理の数々を
紹興酒と共に堪能。
鉄板中華で肉充な夜でした。

翌日は、もんじゃを食べたことがないという友人がいたので、

せっかくだからデビューは本場で！と月島もんじゃツアーへ。

月島は近どう、カネハラ、はざま、めんこなど
有名どころも多いけれど、
自分的お気に入りの「来る実」(Click!) を予約。



1年半ぶりくらいかな？



ここは、アットホームな雰囲気もいいけど、なんといっても他にはない「甘海老もんじゃ」があるのがポイント！これは、お店の方が席で焼いてくれます。築地直送の卵付きぷりぷり甘えびの頭からぎゅうっと味噌を出して生地に混ぜてから、頭と尾はカリッカリに焼いて別食！



そのほか、地味ながら裏人気メニューの舞茸焼きも、お気に入り。チヂミ風なのでもんじゃではありませんが、ちょっと気分が変わってまた楽しい。



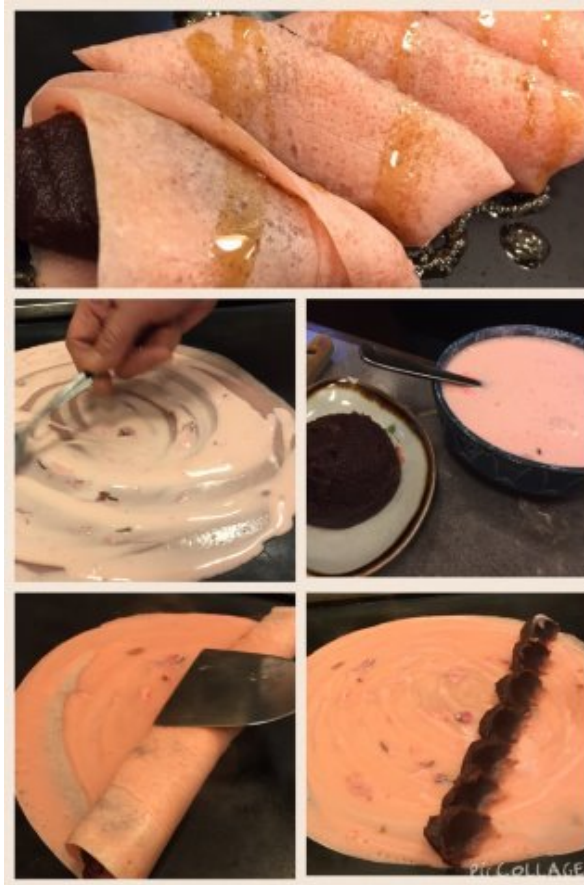
定番の明太モチチーズ。これも、もんじゃにはマストなメニューー！ジャンキーな旨味、塩気がチーズと餅のもっちりした生



ツナトマトもんじゃは、サッパリなので、間にはさむと、良いお口直しになるのです♪



カレーベ이스ター玉子もんじゃ。こちらもB級グルメパンザイ！といたいくなる、駄菓子のような味わいで、クセになります！青のりと七味もたっぷりかけて♪



最後は、季節限定「桜のあんこ巻き」！こちらもお店の方が作って下さいました。桜色の生地をクレープのように広げ、あんこを巻いて、最後に黒蜜をかけます。デザートまでいただけるのが嬉しい♪80種以上メニューありますが、これが自分の究極のチョイスですw余力があれば、ミックスもんじゃとモダン焼きもいきたいところでしたw



もんじゃは家でやるのも好きですが、この下町の雰囲気の中で、お店の方に教えてもらいながら作ってわいわい食べるのがまた楽し、なのですw



もんじゃストリートを歩くだけでワクワクします。

普段はいかないエリアの月島の
ちょっと非日常的な雰囲気に興奮の夜w

もんじゃデビューの友達はじめ、
みな喜んでくれて、よかった！

気の置けない友達と鉄板を囲み、
大笑いしながら美味しい時間を楽しんで
幸せです！

さて、いよいよ春。
食べつつ、飲みつつ、今月も頑張ります♪

レストラン☆中華

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)