

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.06.19.2015

★ハラール中華で羊まみれ！

錦糸町の東京穆斯林飯店(東京ムスリム飯店)さんで、
羊女子会しました！
こちらは、ハラール対応(イスラム教徒向け)の中華レストラン、
という珍しいコンセプトのお店です。

前菜は野菜も織り交ぜ、軽く肩慣らしw



セロリと茄子のピーナッツ和え、ネギ・ピーマン・パクチーの
サラダ、牛ハチノスとすね肉の山椒風味・・・



ピータン、押し豆腐の千切り和え、押し豆腐の千切り和え、
押し豆腐巻きなどなど・・・380円から、とチェーン居酒屋並の
価格帯にビックリ！



羊肉水餃子。もちもちの皮をかむと、適度に羊くさい肉汁が
ぷしゅ～。



ラム肉串。美味しい！これたしか1本150円。クミンがパワフルにきいててスパイシーでクセになる味。これはマストです！



ゆでラム肉のニンニクソースとラム肉のクミン炒め。ゆでラム肉はしっとりやわらか。ラム肉は・・・美味しいけど、これ食べるなら串でいいかなw



ラムのスペアリブ。羊の旨味がぎゅうっと凝縮！ニクニクしいけどジューシーで、これもマストですね！！骨ばなれのよいやわらかなスペアリブ。みんなでがしがし骨にしゃぶりつきました^^;



ラムと海老の炒め煮。大好きなラムと海老のコラボ！…とあらば、頼まないわけにはいきません！海老はぶりぶり、ラムも大ぶりで柔らかく、予想以上にヒットでした♪



肉付き羊骨のマーラー鍋。いかにも激辛カラーですが、見た目を裏切って、やや辛くらい。ごくごく飲める辛さのスープ！羊肉はダシらしく、お肉はあまりついていないなど、なんといってもスープが奥深い味わいで止まらない！



ラム肉入り釜飯。羊の旨味と甘い脂がまわってつやつやのごはん。ちょっと柔らかかったけど、味は美味しかった！これをお鍋のスープと一緒にいただくと、、、エンドレス！



鍋のスープが余っているので、油條を追加して吸わせて吸わせて・・・あますことなく、どん欲にいただきましたw



スイカをサービスいただいて、和むひとときw

メニュー豊富ですが、食いしん坊チームだったので、気になるものはほぼ制覇できました！
ポーションはけっこう大きいので、7人で分けても、十分味わえ、たくさんの種類を食べることができて良かった。
ハラールなのに、意外にもお酒もけっこうあるところもよい。
しかもあまり飲まなかったとはいえ、1人3000円ちょっとというコスパは素晴らしい。

お料理に向かっている時は、とくにハラール対応という意識はないけれど
店内は、お祈りのスペースもあり、内装も異国情緒ただよっています。
もちろん豚肉メニューはないから、マーボー豆腐とか普通っぽいメニューが、

一体何のお肉だったのか気になります。
羊だったら、絶対次回食べちゃうw

注意点は、注文すると、一度にどどどと来て
テーブルがいっぱいになってしまうので、
食べたいものがたくさんあってもぐっとこらえて、
少しずつオーダーすることかな。
そのへんは中国式なので、仕方なし^^;

錦糸町は敷居が高いけど、ここはリピ間違えなし！
羊中華といえばの神田の味坊も美味しいけれど、
味坊よりメニューが多く、コスパよく、広々して落ち着けます。
カラダが羊くさくなるくらい羊にまみれた、大満足な羊会でした♪



ごちそうさまでした！

レストラン☆中華

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)