

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.04.30.2016

★茨城食い倒れ@はまぐり屋～弥満喜

先日、取材ついでに、茨城食い倒れプチ旅行してきました♪
といっても日帰りの弾丸ツアーですがw

ランチは、希少な国産天然蛤の中でも最高級と言われている
「鹿島灘の本はまぐり」を堪能できる
蛤専門店「はまぐり屋」へ。



外観は、海の家のようにシンプルでかわいい感じ。中は穴倉のようでオシャレw



完全予約の地はまぐり尽くしコースの最初に、食前酒と出された突き出しは、全く臭みない蛤の肝！これ、すごい。初めての美味しさ。



続いて出される「はまぐりのお刺身」も初体験！甘みがあって肉厚のコリッコリ。こちらの身は軽く酢〆され、唐辛子醤油

をちょろりとかけて。



焼き蛤は巨大でびっくりぽん！むっちりむちむち、お肉のように濃厚。磯の香りのする焼き蛤汁が口の中にじゅわじゅわ〜っ！



追加で、一番人気という蛤のバター焼きも。バターしょうゆに新鮮蛤、合わないはずがない！



雑炊！ぷりぷりの巨大蛤の美味しさは言わずもがな、蛤の出しがシッカリ出たスープをしみ込んだごはんが、、、たまりませんでした！



釜めしと潮汁。蛤堪能しました！



ほかに、トマトサラダやデザートも蛤以外もきちんと美味しかったです。



のどかで良い町でした！

今が地蛤の旬の中の旬で、一番美味しい時季、と女将。
行きにくい場所ですが、また来春にもリピしたいくらい。

夜は足を伸ばして、海から山へ！

目的は、日本三大軍鶏のひとつ「奥久慈軍鶏」の
「しゃもすき鍋」コース。



軍鶏の町、常陸大子町「弥満喜」さんへ。



テーブルの上にはじゃじゃ～ん！！丸ごと一羽の様々な部
位を堪能できる「奥久慈しゃもすき鍋」です！



前菜。胸とももの塩焼き、茶碗蒸し。



いよいよ真打ちのしゃもすき鍋！まずは、陶板で溶かしたガーリックバターで焼いたもも肉、胸肉、手羽中、ささみを半生で。続いてハツ、砂肝、レバーと内臓。ぷりぷりと程良い歯ごたえに、ぎゅうっと締まった身は、噛むほどに濃厚な旨味が炸裂！鶏肉と軍鶏肉は別モノだとシミジミ教えてくれます。



野菜の後の、はうどん！



朝捕りの奥久慈軍鶏の卵がまた濃厚で美味しかった！

せっかくなので、地酒と一緒にいただきました♪
「来福」が美味しかったなあ。

それにしても、茨城がこんなグルメパラダイスだったとは！

遠いけれど、どちらもまた訪れてみたいお店でした♪

ごちそうさまでした！

レストラン☆和食

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)