

新しい味づくりと、おいしさの秘訣

す
ご
い
鍋

料
理

〇〇
〇〇

もつ鍋
しゃぶしゃぶ
すき焼き
海鮮鍋
旨辛鍋
野菜鍋
中華鍋
エスニック鍋
洋鍋
郷土鍋
薬膳鍋
コラーゲン鍋
小鍋料理
etc.

はまぐりとクレソンの しゃぶしゃぶ

なかめのでっぺん 本店

■住所/東京都目黒区上目黒3-9-5
■規模/26坪・55席 ■客単価/4000円

なかめのでっぺん 本店

具材

海鮮 はまぐり **野菜** クレソン

具材ははまぐりとクレソンのみで、この潔さが鍋の特徴を明確にしている。はまぐりは1人前9個を提供する。一般的な葉野菜ではなく、独特な風味が楽しめるクレソンを具にすることで話題性も高めている。

鍋地 **昆布だし**

最初にはまぐりをいくつか鍋に入れ、貝が開いたらポン酢で味わってもらい、次にクレソンをしゃぶしゃぶにする。これを繰り返すことで、ベースの昆布だしにはまぐりのだしが加わって美味になる。

タレ・薬味 **ポン酢**

ポン酢をつけて食べることで、はまぐりのおいしさが引き立つ。強い風味のあるクレソンもポン酢に負けず、互いに引き立てあっておいしくいただける。

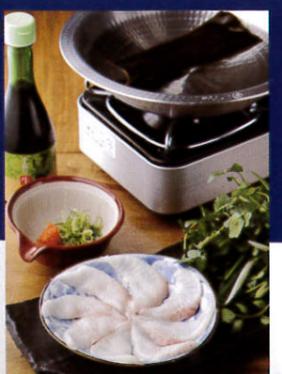
しめ **ラーメン**

ラーメン(310円、/税別)はいろいろ試行錯誤した結果、最もおいしかったインスタント麺を採用した。だしのきいたスープを塩とバターだけで調えて作る。インスタント麺についているタレも好みで使う。



「銀ダラ」の しゃぶしゃぶも

だしは焼いた銀ダラの中骨を使い、より旨みを引き出している。クレソン、ワケギも一緒にしゃぶしゃぶし、脂ののったカナダ産の生の銀ダラとともにポン酢でいただく。



軽いボリュームの鍋で なおかつ印象に残る鍋

同店は鍋がメインではなく、色々な料理を楽しんでもらう居酒屋なので、「お腹にたまらない軽いボリュームで、なおかつ印象に残る鍋」として開発された。具材ははまぐりとクレソンだけで、はまぐりは1人前9個を提供する。食べ方は先にはまぐりだけを鍋に入れ、熱々のうちにポン酢で。はまぐりのおいしさを純粹に楽しんでもらう。香り高いクレソンは、はまぐりの旨みが溶け出したスープと相性抜群だ。はまぐりは少し小ぶりなものを使用。仕入れ値を比較的抑えられる。1人前910円(税込/写真は2人前)。

