

は締めめのガーリックライス。本来、このコースは白ご飯なんです、
「鉄板焼き」ガーリックライスやろぉー！」
という私のわがままな要望にも同店のオーナーシェフは快く承ってくれました。勿論、このガーリックライスも文句なし！もうね、ここまで書いておいて今更なのですが、
「私のようなド素人が評価するのはおこがましい！」
って言うのが素直な感想でして、まあ、言い換えれば自分のポキャブラリーの少なさに凹まずには居られないと言った感じです。

旨過ぎます！

そうこうしている間に、お待ちかねのお肉がついに登場！コチラはフィレとサーロインのどちらか好きな方を選ぶことが可能で、私はサーロインを、そして嫁はんはフィレを選択。因みに、どちらも鹿児島産のA5ランクの黒毛和牛とのことなので、肉好きじゃなくても生唾物の逸材です。

で、肝心のお味ですが、流石のA5ランクだけあって噛む間が殆どありません！口の中に入れると溶け出します。ってか、庶民仕様の私の口には贅沢過

やったら、
たまには風
俗に行つて
きてもええ
よ〜!」
なんて言い
出す始末!
ホンマ、現
金な奴で
す! (笑)

で、最後

は締めのカールクライス。本来、このコースは白ご飯なんです、

「鉄板焼き」ガリックライスやろお〜！」

ナーシェフは快く承ってくれました。勿論このガーリックライスも文句なし！もうね、

ここまで書いておいて今更なのですが、

「私のような素人が評価するのはおこがましい！」

って言うのが素直な感想でして、まあ、言い換えれば自分のポキャブラリーの少なさに凹まずには居られないと言った感じです。



VOL1 ATOUT (ミナミ・鉄板焼き)

こんな事を誌面で記すのもどうかつて話なんですけど、実は先日コッソリと風俗遊びをした事を嫁はんにバレちゃいました、

「風俗で高いお金を使うんやったら、
たまには美味しい物を食べに連れて行
け！」

と物の見事に怒られましたね。(笑)
コチラのお店を利用した切欠は私の罪
滅ぼし以外の何物でもありません！
という訳で、極上ステーキコースをオ
ーダー！

ちなみにコチラのお店はコースが3種類ありまして、私たちが当日選んだコースは一番エコノミーな物ですが、ココで敢えて記しておきます。

「決してケチった訳ではありませんか
らゝ！」

最近、実は若干少食気味でして、他のコースになると品数が増えてしまい完食するのは難しいというムチャクチャ
正当な理由がちゃんとありまんねん！

てかね、ボク育ちがイイから出された物は一切残さない主義やねん♪(笑)という訳で、あまり面白くない前置きは程ほどに早速料理の説明を。

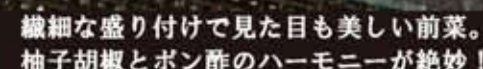
は程ほどに早速料理の説明を。

まずは前菜。この日は海老と帆立とアワビの3点盛りでした！柚子胡椒をクリームでのばしたと思われるソースとポン酢をベースにしたソースが素材の味と見事にマッチしておりメチャ旨でおました！

続いてスープ。コチラはシャンピニオン（きのこ）のスープだったのですが、まろやかな舌触りながら味は濃厚。奥行きが深くヤミツキになりそうな味です。

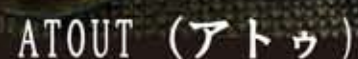
お次はサラダ
を経ていよいよ
焼き物が登場。

素材に拘ったお野菜と近江八幡名産の赤こんにゃくのソテーが



食後のスイーツ&珈琲も上品な味わいでして、どれを取っても文句の付け所は全くありません！一見、料金だけ見ると高いかな？って思ってしまうがちですが、CPや満足度を考えると全然高くない！むしろ、安いと思います。

私のように、嫁への罪滅ぼしで行くのも
良し、何かの記念日に行くのも良し、ここ
一番って時には最適なお店だと思います。
いや、マジでお世辞ヌキで…。



大阪市中央区東心斎橋 1-19-8
日宝プロムナード心斎橋ビル 2F
TEL:06-6252-8201
営業時間 [火～日・祝・祝前] 11:30