

川中先生のブログ – 饗饗庵（とうてつあん）

呉市広町 | 団塊世代開業医の漢方な日常

饗饗庵（とうてつあん）、呉市広町

2014年07月25日 06時10分00秒 NEW！

テーマ：グルメ



月曜日の海の日、呉に広島交響楽団のコンサートを聞きに行ったので、昼はいつものように広の饗饗庵（とうてつあん）のそばにしました。広は東京で言えば新宿？大阪で言えばミナミ？広島で言えば横川？金沢で言えば西金沢？新広駅の辺りは道も広くなって新しい店が一杯できて、その分昔の商店街が錆びれてしまっていますが、呉では一番新陳代謝の激しい、最近一番発展している町です。

饗饗庵は東広島と広を結ぶ国道375号線沿いにあります。去年の9月にもブログに饗饗庵を書いています、機会あれば何度でも行きたい店です。店の駐車場は狭いですが、イーオン、藤三、ナフコなどのお店が近くにあるので、ちょっと買い物して駐車場を利用させてもらえばいいので、駐車には不自由ませ

ん。

饗饗庵は、県内でも有数のそばの美味しい店として有名ですが、この店が人気あるのは、そばを選べることだと思います。十割蕎麦（生粉そば）、普通良く食べられている二八そば、田舎の二八そば（そばの外皮も引き込んであります、黒いそば）、更科そば、などです。いつもは他であまり食べられない十割そばを注文しますが、この日は田舎の二八そばの鴨なんセイロを注文しました。去年は二八の鴨なんセイロだったと思います。



熱いそばツユに鴨が入っていて、あっさりしたそばとコッテリした鴨は本当に相性がよく美味しいですね。ただ、鴨は、何処のそば屋で食べても値段が高いのが、そばに傷、いや、鴨にキズ。鴨には罪はありませんが、玉にキズです。そばを大盛りにしようかと思いましたが、この店の天井もなかなか美味しいので、ミニ天井とセットにしてそばは普通盛りにしました。鴨なんセイロ 950 円 + ミニ天井 370 円で、チョットした贅沢でしたが、大食いの私には少し寂しい感じで、食べた後でそばを大盛りにしたらよかったと、反省しました。

この日、妻は義母の面倒を看に北広島町の実家に帰って、昼食は義母と一緒に島根県邑南町のイタリアンで 3000 円ぐらいのものを食べたそうです。何たる贅沢！！！！

ケチらずに、私も負けずに大盛りしておけばよかった！！！！