

2007年5月28日(日)

御天(千駄ヶ谷店)

・地図

我々がスープに100点をつけた御天(井草本店)の千駄ヶ谷店が、王様のランチでロバートの秋山が紹介してたので行ってきました。JR代々木駅東口を出て左斜め方面。ファミリーマートとNTTドコモビルの間を抜けて大通りに出たら信号を渡ってから右へ100メートルほど進むと看板が見えてきます。4人掛けのテーブル席が1つとカウンター8席ほど。本日はたまごラーメンとつけ麺、黒豚餃子を注文。まず始めに餃子が出てきました。肉汁たっぷりです。でも本店で食べた鉄なべ餃子の塩わさびの方がおすすめかも。そしてつけ麺とラーメン登場。ここの特徴はなんと言ってもその臭さ!!本場のとんこつラーメンとは?というものを教えてくれる一品です。つけ麺にはその臭さがマッチしていない感じがしました。ラーメンの方は極細麺をハリガネで注文。どろどろのスープにはおいてある胡麻をたっぷりと擦ってあげるとマッチします。煮たまごは煮たまごでしたw

・ <http://www.go-ten.co.jp/>

相方...とんこつ: 84、つけ麺: 73

ぼくちん...とんこつ: 85、つけ麺: 68