

麺屋武蔵 武骨外伝

2007年5月9日(水)

この中途半端な時間と腹具合をもってやるべきことは、ラーメンとみた…。やってまいりました、激戦区渋谷です。本日のターゲットは比較的新しい店：麺屋武蔵 武骨外伝であります。ここはつけそばやです。メニューは温玉肉餡かけ金 1000 也。

～ 30 分後～ 7 2 点で。うねりのある中太麺はすこし柔らか目。特につけるとかなり物足りない。麺皿の底に溜まった水気で、みるみるつけ汁が薄くなっていき残念。麺の上に乗った餡かけ豚は柔らかさよし、味もまずまず。ただつけ汁に浸す以前に麺があんかけまみれであり、しかも温玉も乗っているわけだが、どこをどうツケメンすればいいのか。麺のコシと出汁のかおりでなんとかの 7 2 点。腹に溜まる定食の感覚で食べるなら楽しいが、純粋なつけそばを食べた方がラーメン店の味がわかったように思う。