

自家製ラー油が味の決め手!! 「しせん」の愛称で親しまれている 手作りの「四川屋台」

四川屋台

四川屋台(大田区北千束、峰彰男社長、03・3726・4711)は、東急大井町線、目黒線の大岡山駅正面口から徒歩約1分にある中華料理店である。前代表者である峰一男氏が戦後の大岡山駅前に八百峰商店を開業、その後駅前再開発に伴い平成元年に中華料理店に転換した。今では当たり前のように目にする担々麺だが、開業当時はまだ四川料理の中でも無名の存在だった。そのような中、担々麺を世の中に広めようと、担々麺の専門店として同店を開業した。

同店のこだわりは、料理だけでなく味噌やラー油等の調味料も一から全て手作りのものを使用していることだ。開業当時は、担々麺にとって重要な本格的ラー油が手に入らなかったため、四川料理の名店「吉華」で学び、本格的な自家製ラー油を作っていた。

同店の人気メニューは、やはり



人気の担々麺は、麺から調味料まで全て手作り

原点である担々麺。全て手作りで作り上げた担々麺は、自家製ラー油と和風だしが抜群の相性で、毎日食べても飽きのこない味に仕上がっている。汁なし担々麺など種類も豊富でリピーターが多い。また、その他にも、回鍋肉定食と油淋鶏定食も人気。現在日替わりで定食やアルコール等を特別価格にて提供している。さらには、お昼の間帯に店舗入口で販売している1個500円のお弁当も、200個全てが完売するほどで、ボリューム満点のお弁当は学生のみならず、サラリーマンからも人気である。

11月より期間限定で、多くのお客様においしい中華料理を食べてもらいたいと、水曜日と土曜日にリーズナブルな食べ放題を行い、こだわりのおいしさがつまった中華料理を提供している。是非、同店の中華料理をご堪能いただきたい。