

四季折々、こだわりを極める

グレートな絶品ラーメン!

大胆な盛り付けは一見の価値あり!

ソバダイニング
クワトロ



ソバダイニング クワトロ (品川区南大井、松本みさえ店長、090・4842・3322、Twitter&Instagram: quattro9006) は、JR京浜東北線大森駅北口から徒歩7分、今年8月に3周年を迎える店内は、まるでイタリアンカフェのようにお洒落でモダン。特注の食器や紙エプロン・女性向けの髪留めをご用意し、おもてなしの言葉がピツタリな接客など、ラーメン店とは思えない気配りが随所に感じられる。男性はもちろん、女性も一人で気軽に訪れることができる。

メニューは「海」「空」「山」「川」の4種類。季節によって食材を変え、四季折々の味を楽しめる。今回はお店一押し「海」をいただいたが、

まずそのビジュアル、手の込んだ盛り付けに圧倒される。盛られた海藻と丸ごとのイカがまさに「海」を連想させ、食べてしまうのがもったいないような見栄え。スープはしつこさがなく、どんどん飲める上品な味わいが特長だ。北海道産全粒粉で仕上げた自家製の細麺はパツツとした歯切れのよい食感を味わえる。

松本店長以下従業員がほぼ毎週会議でアイデア出しを続け、お客様に喜んでもらおうと日々進化を続けている。限定メニューなど種類豊富な味を目当てに、リピーターが多いことも頷ける。

創意工夫にあふれた同店で、至極の一杯をぜひご賞味あれ。丁寧な仕上げのラーメンがお客様をお待ちしている。