

女子大生 SUZU が紹介する地元のお気に入りグルメ

# おとめの胃ぶくろ

～1杯目～

「麺 酒 やまの」



SUZU 練馬区在住の大学3年生。安くておいしい店を探すことに情熱を注ぐ。特にラーメン、焼肉、居酒屋だ〜い好き!



まぜそば 052  
850円(税込)

友達がおいしいと言うので行ってみたら、ニンニクとニラのハーモニーが絶妙で、あっという間に「まぜそば」のとりこに。この「まぜそば」を食べるためだけに何度も通っちゃう。具を余すことなく食べるために「追い飯」はマスト!

まぜそばでおなかのはちきれそうになっても、キンキンに冷えたビールとの相性バツグンな「トロ豚」、食べたくなっちゃうんだよな〜。

15回以上は混ぜる!  
混ぜれば混ぜるほど  
うま〜い!!

肉、ニラ、ニンニク、ネギ、卵、魚粉、  
のりが口の中に一気に入ってくる幸せ♡



自家製酢や  
タバスコで“味変”も!



地下にある入り口は隠れ家風?!  
まずは食券を買って中へ



とろけるような豚の角煮。  
「トロ豚」300円(税込)



店主の西村貴宏さん

名古屋発祥の台湾まぜそばを東京で出そうと、7年前にオープンしました。関西のあっさりした味を、より濃厚に改良したのが「まぜそば 052」。ボリュームたっぷりですが、女性のお客様も結構多いんですよ。ぜひおなかを空かせて来てください!

■ 麺 酒 やまの 練・豊玉北5-23-11 B1 (P.26 H-8)

☎ 03-3557-7099 休:月曜