作为面条控的酒食客,每次去东京都要找一找好吃的面~吃腻了一兰拉面、一风堂拉面、丸龟制面……下面这些真的值得你去试一试!

东京吃面指南

米其林一星、日式担担面、咖喱乌冬配蟹腿……

1

店名: Japanese Soba Noodles 蔦(鸟人拉面)
主打:酱油拉面
地址:东京都丰岛区巢鸭1-14-1

东京地铁巢鸭站附近,有一家世界上第一家米其林星级拉面店。这家店采取发预约券形式,分好几种颜色,每一种颜色对应不同的到店用餐时间。拿预约券先交纳1000日元押金,到消费时间到店才会退还。没有领预约券的,到店来消费是不可以的。

店面不大,但很干净。招牌是酱油拉面。蔦的面看起来极清爽,两片笋片、两片叉烧以及半个溏心蛋,剩下来的就是面了。确实是好吃,荞麦面的软顺弹牙、叉烧肉的酥软、笋片的鲜嫩、溏心蛋的滑溜以及面汤的清爽构成和谐的画面。

面的汤底很讲究,以和歌山县产北海道丸大豆二年熟成无加工酱油为主,加入长野县丸大豆本酿造浓口酱油和白酱油制成底酱,高汤则采用蛤蜊、牛肉、干货、蔬菜熬制,二者相融,即为高汤酱油的汤底,最后加入最高级意大利产黑松露制作的松露油和松露酱,才算大功告成。

2

店名:上海烤鸡小阁楼
主打:担担面
地址:东京都丰岛区南大塚3-52-8

就在JR山手线大塚站附近,但不好找。出站后,通过google map搜索这家店名,很快就能走到了。不过要注意:直接输入"上海烤鸡小阁楼"是搜不到这家店的,要输入"上海チキン"。

店里是这种装潢风格,是不是很中餐厅的feel~

这家跟鸡有关的餐馆,名物虽然是烤鸡,但头牌可是担担面哟~但这可不是标准的四川担担面,而是改良后的日式担担面。(日式担担面都是麻酱汤,有红油但不辣)

麻酱、松子、油爆过的红椒/花椒、香菜、香油……丰富的口感令人一口接一口!这样的日式担担面,必须尝尝啊!!!

店主是位老爷子,特别有活力,只要有客人进来,他就大声喊出日语"欢迎光临,请坐~"。据说店主年轻时候在中国待过十几年,店里到处都是带点复古的中国元素,跟古色古香的小阁楼搭配在一起,看上去很酷呢。

小彩蛋

这家的卫生间很有趣,你们如果去打卡的话,一定要上二楼的卫生间去看看,有惊喜……

3

店名:本场香川宫武讚岐乌冬面
主打:咖喱乌冬面+炸蟹腿肉
地址:木更津三井奥特莱斯

讚岐乌冬面在全日本都很有名,分店也很多,如果你正好在东京的木更津三井奥特莱斯购物,那就推荐你在美食广场里试试这家。

日本人冬季最爱吃咖喱乌冬面和蟹,所以这家也是在冬天主推咖喱乌冬和炸蟹腿肉。

日剧《今天不上班》里,绫濑遥饰演的女主冬天常去吃咖喱乌冬面~啊,一碗下肚,浑身都好暖!

看!好大一只蟹腿天妇罗!一口咬下去,满足!

tips

●不是只有这家奥莱才能吃到乌冬面哦,我们推荐这家,是因为冬天嘛,如果正好在这个奥莱逛累了之后,可以选择来一碗热乎乎的咖喱乌冬,好爽!

●只推荐冬天吃咖喱乌冬,其他季节可以尝试清爽一点的汤水。

●加个半熟蛋,再来点山药泥,口感会更好!

好啦,东京吃面指南就先写到这里~希望面条控们吃得开心~也欢迎给我们推荐你认为不错的国外面条哦!