

東京グルメレポート

鰻専門店 愛川

立地：東京都新宿区高田馬場1-17-22

料理：うなぎ、海鮮、日本料理

予算：6,000～7,999円

食べログ：3.71 2022年百名店



<鰻専門店 愛川>

ふっくらとした関東風とパリッとした関西風の二つの鰻を味わうことができます。

厳選した新鮮な活鰻を使い、数々の有名鰻店で経験を積んだ職人が焼き上げる本物の味を味わうことができます。鰻、タレ、米、その全てを一つ一つ作り上げたうなぎ重は絶品。

このお店では自分で焼き方を選ぶことができ、蒸してから焼き上げるふわとろ関東風と蒸さずに焼き上げるパリッと香ばしい関西風から選ぶことができます。

<メニュー>

- ・鰻重 特上 4,700円
- ・鰻重 一尾半 6,150円
- ・鰻重 二尾 8,200円
- ・蒲焼・白焼 特上 4,600円
- ・うざく 2,750円
- ・鰻の串焼き おまかせ3串 1,650円
- ・鰻白焼の山かけ 2,750円



今回行った鰻専門店 愛川では鰻重
一尾半を関東風と関西風の両方を入れて
もらいました。他に鰻白焼の山かけと
鰻串おまかせ3串を気になって頼んで
みました。

関東風と関西風の鰻を比べ食べてみま
した。関東風はしっとりした感じで
関西風は脂身が多く、舌触りが滑らか
でした。個人的に関西風の鰻の方が
おいしかったです。

鰻串のおまかせ3串では鰻のしっぽなど
三つの鰻串を食べてみました。鰻串は
全体的に脂身が多く、おいしかったです。

鰻串や鰻の関東風と関西風の食べ比べが
出来るのは珍しく、とても美味しいので
一回は行ってみた方がいいと思いました！
注文が通ってなかったりすることがあったのでそこが懸念点
だと思いました。



2023.12.15佐藤晋大朗レポート