

DATA

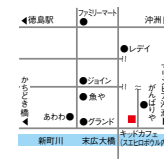
和食 加藤
tel.088-663-2425
徳島市西新浜町1-4-66-1
営/12:00~14:00、17:00~21:30
(入店は20:00まで)
休/火曜
席/16席
P/5台



新浜町から現在の場所に移転して約1年。店名に「和食」と銘打つだけあって、同店の料理のベースとなっているのは紛れもない和食だが、それでも豆腐の白和えにクリームチーズを使用したりと、意外とも思える組み合わせを巧みに用いて、和風や洋風という言葉では片付けられない、いわば「加藤風」の世界観を作り出している。もちろん素材の味を楽しませるといって和食としての基本はしっかりと守り、ご飯が炊き上がるタイミングさえもお客様の食べるペースに合わせて、徹底したこだわりと技術が料理の質をさらに高めている。何回来ても飽きさせないようにと常に試行錯誤を重ねるご主人・加藤さんの料理は、「ありきたりな和食は食べ飽きた」という人にこそ味わってもらいたい。

DATA

kid cafe (キッドカフェ) 内
COVO大島 (コヴォおおしま)
tel.088-654-6615
徳島市南末広町4-95
営/11:30~24:00(フード22:00L)
休/無休
席/28席
P/200台



徳島市西新浜の一軒家にて、完全予約制で営業していた創作イタリア料理店「COVO大島(コヴォおおしま)」。人気を博していた同店が、スエヒロボウル内カフェにオープンした。「ベースはクラシックなイタリアン。創作といっても、あくまでアレンジする程度で、本来の味は守っていききたいと思っています」と大島さん。例えば、鳴門若布を料理に使うなら、オリーブオイルと合わせてマリネにするなど、あくまでもイタリア料理に旬の素材を取り入れて仕上げるのがCOVO流だ。取材日のパルメザンチーズでパスタを和えたカルボナーラなど、王道ともいえる内容。予約電話時に好き嫌いなどを伝えると、対応してもらえる。カジュアルなカフェでいただけるという気軽さも嬉しいね。



意外な組み合わせに心躍る
独自の世界観

(写真上)この店で食事をして好き嫌いが減ったという人も。(写真下)玄関の暖簾も月替わり。取材時には爽やかな菖蒲が描かれていた。

Lunch | 8

和食 加藤

おまかせコース料理

1名・3,800円(税込)
※12:00~14:00

- 全6品
- 2日前までに要予約(2名~)
- コース内容は毎月1日変更



型を崩しすぎず
正統イタリアンに遊び心を



(写真上)「気軽にランチを楽しんでください」と大島さん。(写真下)カフェはオープンスペースで、明るい雰囲気。

Lunch | 7

COVO大島

ランチ

1名・1,800円(税抜)~
※11:30~15:00

- 全5品
- 前日までに要予約(2~6名まで、7名以上は2日前に要予約)
- 写真のメインは豚ヒレ肉のサルティンボッカ(コース内容は日替わり)

予約必須ランチ

予約必須ランチ

強麺と優麺の
いいとこどり!
期間限定セットが登場!!

らーめん将軍 川内店の

鬼ころし& 冷めん

980円

🔥 辛さレベル/激辛

🔥 辛さ調節/不可

※7月末までの期間限定
※1日20食限定
(11:00~14:00/10食
19:00~/10食)

「こってり」か「あっさり」か
選んでね。「こってり」はま
るやかな、「あっさり」はす
るやいなさだよ。

今だけの期間限定メニ
ューです。本当に辛くて
危険なので、無理はし
ないでください!



らーめん将軍 川内店
tel.088-665-0034
徳島市川内町大松84-1
営/11:00~朝4:00L
休/無休 席/64席 P/有

激辛中の激辛!!!
冷めんとセットだから大丈夫...なの?

「将軍」といえば、辛いもの好きな
らこ存知の赤。これは通常「将軍」
で提供しているこってり・あっさりラ
ーメンを、+100円で辛くすることの
できるという、人気の激辛シリーズだ
(麺も大ファン)。そもそもこの赤
のメニューが激辛なのに、それをほろか
に超える辛いメニューが完成してしま
った!それがこの「鬼ころし」だ。「赤
のメニュー」にも使っている辛子(シニ
ン)に、ストレートに辛さを感じる唐辛
子を追加したんですよ」というが、こ
れが冗談抜きで辛い。真の激辛ファン
以外にはおすすしめしづらいが、「試し
てみたいな」という人のために、今
回この「鬼ころし」ハーフサイズと、辛
さを中和してくれる「冷めん」ハーフ
サイズをセットにした特別メニューを
期間限定で提供してくれるよ。とは
言え、それでも辛いと思うけど...

クに、ストレートに辛さを感じる唐辛
子を追加したんですよ」というが、こ
れが冗談抜きで辛い。真の激辛ファン
以外にはおすすしめしづらいが、「試し
てみたいな」という人のために、今
回この「鬼ころし」ハーフサイズと、辛
さを中和してくれる「冷めん」ハーフ
サイズをセットにした特別メニューを
期間限定で提供してくれるよ。とは
言え、それでも辛いと思うけど...

夏限定メニューの
[冷めん]。



[殺人麻婆うどん]を完
食すると、記念のシール
をプレゼントします。



会長



たの久の 殺人麻婆うどん

650円
(税抜)

🔥 辛さレベル/激辛 🔥 辛さ調節/不可 ※10月末までの期間限定

勝手に
認定!

殿堂入り!!

激辛の

辛すぎてギブアップ!?
完食して自慢したいほどの辛さ
「熱い、辛い」。これが「口食べてから
の感想だ。舌と唇が痛くなり、ついつ
い水に手が伸びる。というのも、実は、
かつて世界の唐辛子として名を馳せ
たことのあるブートジョロキア入りな
のだ。そのおどろおどろしいメニュー名
にも納得だが、あまりの辛さに「殺人
麻婆うどん」の麻婆の部分の味わ
うのは正直難しいだろう。しかし「た
の久」にはそんなに辛くない「麻婆う

どん」(550円・税抜)、それから「殺
人麻婆うどん」よりは辛さ控えめの
「殺人未遂麻婆うどん」(600円・
税抜)もある。「辛いものには自信が
ある」というあなたも、まずは「殺
人未遂麻婆うどん」を試してみるの
をおすすめする。辛さ控えめと言え
ど、こちらもブートジョロキア入り。
1つ頼んで、みんなで励まし合いなが
ら食べてみるのもいい手かも。

自家製ちよい細麺

たの久 (たのきゅう)

tel.0885-33-3591
小松島市神田瀬町門田13-2
営/11:00~21:00(20:30L)
休/火曜(祝日の場合は営業、前日休)
席/85席 P/25台
<http://www.warss.com/tanokyu/>

