

コシがあり、モチモチとした麺の食感も好評な
「白い明太チーズクリームうどん」(1,100円)



白い明太^{めんたい} チーズクリームうどん

一見スイーツのようなインパクト抜群のうどん。クリームの下にはチーズや明太子、モチモチのうどんが隠れています。

うどんの常識を超えたビジュアル 味も“本気”の創作うどん

甘くないホイップクリームがうどんの上をたっぷりと覆った独創的な一品。全体を混ぜると、クリームと塩気のある明太子、チーズなどが一体となって濃厚な味わいが堪能できます。うどんは数種類の小麦粉をブレンドした自家製麺。コンブやカツオのだし(別添え)をかけて、味の変化も楽しめます。

DATA

山下本気うどん 渋谷並木橋
東京都渋谷区渋谷3-15-8 並木橋ビル1F
☎03・3407・5771
<https://yamashita-honki-udon.com/>

溶岩パスタ

耐熱容器ごと直火にかけ、グツグツと煮えたぎるソースととろけるチーズを溶岩に例えたパスタ。トングで取り分ける様子が動画映えするとSNSでバズリ中。

ミートもチーズもたっぷり 動画に残したい名物パスタ

Italianbar ATTACHMENTの「溶岩ミートパスタ」は、ゴルゴンゾーラやモッツアレラなど4種を合わせたチーズフォンデュソースと、特製ミートソースをパスタに絡めて食べる一番人気メニュー。ソースがたっぷり絡んだパスタをトングで持ち上げ、チーズがとろーっと伸びる瞬間がたまりません。

DATA

Italianbar ATTACHMENT (イタリアンバーアタッチメント)
新宿西口店
東京都新宿区西新宿7-7-29 西新宿ビルB1F
☎03・6908・9123
<https://attachment-sinjuku.owst.jp/>

付け合わせのバゲットで最後までソースを楽しむ
「溶岩ミートパスタ」(1,518円)

