

●蝦天(えびてん)

○誰がどう考えても海老天に自信があることは見て取れる。

○ここは迷わず“えび天井”(みそ汁、漬物付・1,050円)を。

カラリと揚がったえび天が4本ご飯を覆い隠す。

ブリッとした歯触りの奥からえびの甘さがジワリと表れる。

甘過ぎず辛すぎず、えびのおいしさを後押しするタレの仕上がりも見事。

油の鮮度にこだわっており、胃もたれなし!!

天ぷらが脂っこく感じ、食べなくなってきた自分が食べても大満足。

カツオと昆布でダシをとったみそ汁や自家製浅漬けも絶品。

○1番人気は“大えび天井”(みそ汁、漬物付・1,400円)。

長さ20センチほどの大えびは甘さが強く食べ応えも抜群。

○高齢者のグループがバスで蟻天を食べに来るほど、人気。

蝦天(えびてん)

深川市3条9番6号・TEL(0164)23-2387

【時間】11:00~14:30(14:00LO)

17:00~21:00(20:30LO)

【定休】不定休

●45席●掘りごたつ有●P有

○子ネコが走り回るようになりました

○次回は富良野の石窯で焼くナポリピッツァ

