



《らーめん業界 激震!》

西麻布フレンチ『エゴジージュ』のオーナーシェフ
MASAが作るオマール海老専門のらーめん店

フレンチでは定番のビスクスープをラーメンスープに!
フレンチの技法を詰め込んだ本物の【濃厚ビスクラメン】。
その名も「海老丸らーめん」開店!

西麻布の人気フレンチ『エゴジージュ』のオーナーシェフMASAがラーメンでフレンチを表現。高級食材のオマール海老を年間5トン一括購入契約しているからこそできる破格「一杯850円」の濃厚ビスクラメン。オマール海老を丸ごと食べているかのような海老感が、誰にも真似できない唯一無二のラーメンです。

ラーメン屋を一つのレストランとして捉え、ラーメン屋でありながら、軽くアペタイザーやワインをご用意し、食べるだけのラーメン屋から食事を楽しむラーメンを体现。ワインを飲んでつまんで、最後にラーメンでめる。パリにありそうなちょっとおしゃれなラーメンビストロです。

「海老丸らーめん」のこだわり

【スープ】年間5トン仕入れるオマール海老の殻からフレンチの技法で抽出した濃厚なエキス(ビスク)に15時間煮込んだ丸鶏とモミジを併せたWスープ。

【麺】厳選した国産小麦100%。濃厚なスープによく絡むようリングイネのような平打ちの太麺を採用。

【チャーシュー】スペイン産の豚肩ロースを低温調理し、旨味を閉じ込めながらジューシーに仕上げています。

【トッピング】濃厚なスープの味わいをすっきりさせる水菜と赤タマネギ。そして、トーストしたバゲットにサワークリームを塗ったもの。このバゲットやクリームをスープに溶かし、自家製らー油、オリジナルカレースパイスを足して、味変も絶品。



【締めに】残ったスープをライスに入れてリゾットに!オマール海老に含まれるアスタキサンチンは、アンチエイジングへの期待大の美容成分。ストップと言うまでチーズを投入し、オマール海老の濃厚エキスを余すことなく味わってください。

Profile



オーナーシェフのMASAは、料理人の家系に育ち、17歳で飛騨高山から上京。東京・京橋のフランス料理店『シェ・イノ』からキャリアをスタートさせ、その後、アメリカに渡り、有名シェフ ウルフギャング・バック氏が運営するロサンゼルス『シノワ・オン・メイン』などのレストランを経て、西麻布『エゴジージュ』をオープンさせました。そして今回、日本人が愛してやまないラーメンとフレンチを融合し、敷居が高いと思われるフレンチの味を気軽に楽しんで欲しいと、満を持してラーメン業界に参入しました。



店名 海老丸らーめん
住所 千代田区西神田2-1-13 十勝ビル1F
アクセス 都営三田線・都営新宿線・半蔵門線 神保町駅A4出口より徒歩4分 JR水道橋駅東口より徒歩4分
TEL 03-6272-6416
ランチ 11:00~23:00 (L.O.22:30)
定休日 不定休
坪席数 20坪・22席
客単価 昼:1,000円 夜:2,000円
開店日 2017年9月
経営 エゴジージュ
<https://ebimaru.com/>
<http://egosine.com/>

Menu (一例)税込価格

- ・元祖海老丸らーめん 850円
- ・丸ごと一匹 オマール海老らーめん 2500円
- ・海老丸カルボナーラ 950円
- ・リゾット 300円
- ・ワイン(白/赤) 400円



本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、担当:小森 までお願い致します。【TEL】03-6272-6416 【Mobile】090-3216-0307 【E-mail】masa@ebimaru.com 【問合せフォーム】<https://ebimaru.com/contact/>