

TOP > グルメ > ランチ > お酒に合う！きき酒師の店主による手作り餃子「あぶ家 新中野」

シェア

ツイート



お酒に合う！きき酒師の店主による手作り餃子「あぶ家 新中野」

2022.02.18 UP 東京メトロ丸ノ内線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [ランチ]



東京メトロ丸ノ内線「新中野駅」から徒歩1分、青梅街道から少し脇道に入ったところ、白い看板の大きな赤文字が目印の「あぶ家 新中野」。油そばやまぜそばなども提供している居酒屋ですが、ここの看板メニューは餃子。店頭にも「営業中」の看板が出ています。



店内にはテーブル席のほかにカウンター席があるので、お一人様も大歓迎。テーブル席なら落ち着いた店内でゆっくり食事を楽しむこともできます。また、きき酒師でもある店主が厳選したお酒も楽しむことができます。



あぶ家の餃子は“たくさん食べて欲しい”をモットーに、シンプルで美味しい餃子を目指しているとのこと。まず最初に紹介する餃子は、「三元豚の焼餃子（5個/440円/税込）」。三元豚と国産野菜をふんだんに使用し、添加物無しの和風調味料のみを使用した自然でやさしい味わいの逸品。野菜が苦手な子ども達もたくさん食べられる自然の甘みあふれる焼餃子となっています。

こちらの餃子は、新潟から仕入れている藻塩に付ける食べ方がオススメだそうです。オプションメニューの自家製ラー油につけて食べるのもオススメです。



三元豚の焼餃子（5個/440円/税込）

次に紹介するのは「ピリ辛ゴマタレ水餃子(605円/税込)」。担々ダレと自家製ラー油とホワジャオ（中華料理に使われるスパイス）で味わう、ぷりぷりで旨みがぎゅっと詰まったピリ辛の水餃子は絶品です！

お皿は餃子の形をして、こまかい演出が餃子ファンにはたまりません。



ピリ辛ゴマタレ水餃子(605円/税込)

続いて、大根おろしがたっぷり盛られた水餃子「鬼おろしポン酢水餃子(605円/税込)」。「鬼おろし」とは、一般的なおろし金よりずっと粗い歯がついているもの。これで削るようにおろすことで、ざくざくした食感とみずみずしさが味わえる大根おろしができあがります。また、目の細かいおろし金と違い、大根の組織が全体に壊されないの、あまり汁も出ず大根本来の風味を存分に味わえます。もちもちの水餃子を、さっぱりとしたシャキシャキ大根おろしポン酢で食べるのは絶品です。



鬼おろしポン酢水餃子(605円/税込)

そして最後にご紹介するのが、餃子以外のおすすめメニューの「まぜそば」。麺の上には、自家製チャーシュー、青ネギ、玉ねぎ、メンマ、ガーリック油が盛られていて、これらの具材と麺を絡めて食べます。麺は全粒粉を使用しており、モチモチとした食感に加えコシも強く、香りも豊か。その食べ応えからボリュームもしっかり感じることができます。



あぶそば(858円/税込)

「あぶ家 新中野」は、自慢の餃子をはじめとした、絶品料理の虜になるリピーターが多いとのこと。またきき酒師でもある店主が、料理に合うお酒を色々とオススメ紹介してくれます。今回ご紹介したメニュー以外にもラインナップは豊富。テイクアウトもできますので、ぜひ一度足を運んで試してみてください。

あぶ家 新中野

所在地 中野区中央4-4-1ハイムタカノ1F

電話番号 03-6382-6901

営業時間 月～土、祝日、祝前日: 11:30～15:00 17:00～23:30 (料理L.O. 23:00 ドリンクL.O. 23:30)

定休日 日曜日

アクセス 丸ノ内線「新中野駅」から徒歩1分

★公式サイトは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑を直接お聞き合わせすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。