



TOP > グルメ > ラーメン、つけ麺 > まるでフレンチ！牡蠣×鯛の高級感溢れるクリーミーラーメン「ただいま変身中」

シェア

ツイート



まるでフレンチ！牡蠣×鯛の高級感溢れるクリーミーラーメン「ただいま変身中」

2022.03.11 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [ラーメン、つけ麺]



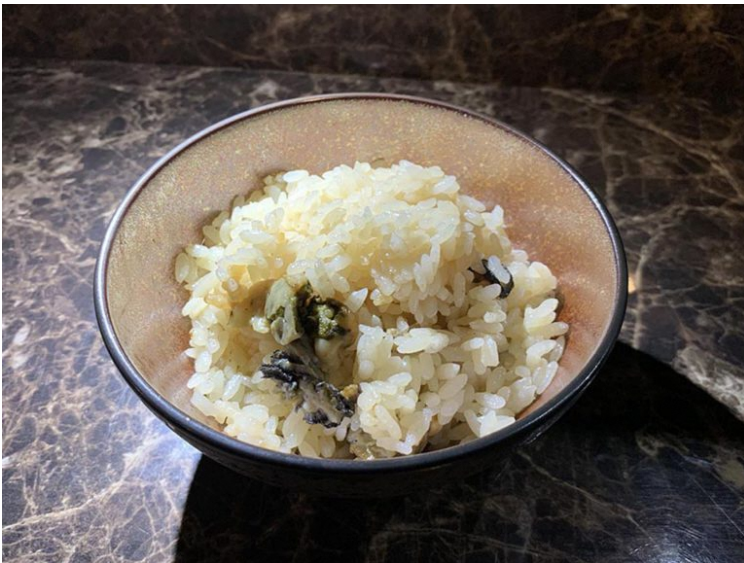
JR「中野駅」北口から徒歩5分、中野ふれあいロードの早稲田通り近くにあるラーメンショップ「ただいま変身中」。2019年10月にオープンしたこのお店は、その特徴あるメニューで当時から話題となっていました。



その特徴あるメニューというのは、お店の人気No.1の看板メニューの「牡蠣×豆乳ラーメン（880円/税込）」です。このラーメンのスープを作るにあたり1杯あたりなんと牡蠣5個分、鯛1匹分を使用しているとのこと。ミネラルとコラーゲンもたっぷりに入った、なんとも贅沢なラーメンです！



白く泡立ったスープの上には、フレンチの調理法をつかった低温調理のポークと鶏肉、カイエンペッパーを加えたほうれんそうに、とびっこをのせた牡蠣の身、そしてカリカリのバゲットと、実に贅沢、実におしゃれなメニューとなっています。酸味の効いたバルサミコ&オイスターソースの飾り付けは、まるでフレンチ料理の一皿のよう。ラーメンとは思えないその見た目に、最初に来るお客さんはみな驚かれるそう。スープ作りにもフレンチの技法を使っており、豆乳を使ったスープをじっくり煮立たせることできめこまかく泡立たせています。そして牡蠣と鯛を組み合わせることで、見た目だけでなく味もフレンチ料理さながらの高級感にたどりついたのです。



「牡蠣ご飯」はランチセットなら120円/税込

今回一緒に注文した「牡蠣ご飯（250円/税込）」も絶品。そのまま食べてもちろん美味しいのですが、ラーメンのクリーミーなスープと一緒に食べると、まるでリゾットのような味わいに！ここでもフレンチ流を楽しむことができます。



「ただいま変身中」という変わったネーミングについては、「ラーメンをフレンチに変身」という意味から名付けられたそうですが、「おいしいラーメンを作るために変化を恐れない」という思いもこめられているそうです。店内はシックで落ち着いた雰囲気、まるでおしゃれなサロンのよう。カウンターに備え付けのミニスポットライトはメニューの高級感を高めてくれるだけでなく、写真をSNSにあげたい人にとっては嬉しい設備。



最後に、お店のSNSや動画編集を担当されている小谷さんからは「パツと見、ハードルが高そうに感じるかもしれませんが、とっても食べやすいラーメンとなっていますので、是非皆さん食べにきてください！」とコメントをいただきました。

その特徴あるラーメンで、TVや雑誌などでも度々取り上げられている「ただいま変身中」。中野ふれあいロードでラーメンが食べなくなったら、是非一度立ち寄ってみてください。



ただいま変身中

住所 中野区中野5-53-3松本ビル101

電話番号 03-5942-6636

営業時間 11:00~15:30、17:30~21:00

定休日 不定休

アクセス JR「中野駅」北口より徒歩5分



※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へ直接お問い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。