

創業より秘伝のルウが コク深い辛さを演出



名物カレーうどん
900円
つるりと喉ごしのよいうどん
がとろみのあるカレールウと
絶妙にマッチ。和風ダシの濃
厚な味わいはクセになる



味の決め手となるカレー粉。創業以来の
秘伝配合で、コクを出すために欠かせない

1日に約200人が訪れ、その6〜7割が注文するという、文字通りの名物メニューがカレーうどん。ベースとなるのは本ガツオなどの削り節を大量に煮出した和風だし。カレールウは、さまざまなスパイスを調合したスープに、創業より秘伝のカレー粉を合わせており、和風ダシとの一体感が秀逸だ。もっちりとした極太麺との絡みもとてもよく、麺を口に運ぶたびに和風ダシのやわらかな旨味とカレーの香りが舌を程よく刺激。コクのある味わいで包み込む。



味噌煮込うどん 1010円
硬めのうどんを八丁味噌とともにグツグツ煮込んだ逸品。具材の卵と鶏肉が味噌によくあう

❖東新宿

若鯨家 新宿イーストサイドスクエア店

●わかしゃちや しんじゅくイーストサイドスクエアでん

東京都新宿区新宿6-27-30 新宿イーストサイドスクエアB1F ☎03(3204)3530 時 11:00〜16:00 / 17:00〜23:00、土・日曜・祝日11:00〜22:00 休 無休(年末年始は除く) 席 C13席 / T12席 可 禁煙 不可 東京メトロ副都心線、都営大江戸線、東新宿駅A3出口直結



1 オフィスビルの真下にある中庭の一角にたたずむ
2 照明を抑えめにし、大人の雰囲気演出