

東京 麻布十番

十番右京

トリュフ香るませそばの美味しい召し上がり方

- ・北海道の製麺所でオリジナルで作ったもっちもちの麺を4分茹でます。
- ・ザルで湯切りをして麺を丼へ
- ・これに特製のタレと付属の特濃トリュフオイルをよく混ぜてください。
- ・冷やして食べる場合は、湯切りした後、水か氷水で冷やして丼へ麺を入れてください。

そして、ここから味変!

- ・あったかいのでも冷たいのでも、半分食べたら生卵の「卵黄だけ」を落として粗挽きペッパーを多めに掛けてよく混ぜたらトリュフカルボナーラませそばに変身!
- ・もっちもちの麺とトリュフのマリアージュをお楽しみください。
- ・トッピングには卵黄とソテーしたベーコンがおすすめです!
- ・卵黄は濃厚なのがオススメなのでたまには奮発していい卵を買ってみてはいかがでしょうか?

お楽しみください!