

東京麵食推薦

有鑑於我是一個超級麵食愛好者，日本的拉麵、沾麵與蕎麥麵等都是我十分熱愛的料理，因此以下推薦幾間我在東京十分喜歡的麵食餐廳：

入鹿 Tokyo

獲得米其林推薦的拉麵店，其招牌為牛肝菌醬油拉麵，裡面包含雞肉、豬肉與鴨肉等叉燒，高湯的醬油香也十分濃郁，再配上附上的那勺松露與牛肝菌調配而成的醬，可以讓整碗拉麵的層次更加豐富。松露雞蛋飯的話則是可預期的味道，如果怕吃不飽的話再點就好。

牛肝菌醬油拉麵: 2000, 松露雞蛋飯: 400



Aidaya

是一間位於御徒町附近的小店，店內位子不多，還蠻多日本人會來吃的。這間沾麵除了可以選麵冷熱之外，還可以選擇兩種湯汁，讓人在一頓沾麵中可以獲得兩種口味！並且一定要點和牛壽喜燒飯，店家精選的和牛沾上生蛋黃，滑順的牛肉口感再配上白飯真的十分美味。

沾麵加和牛壽喜燒套餐: 2300

BASO OMOTESANDO

這是家位於表參道的蕎麥麵，招牌是他們的鴨肉蕎麥麵，鴨胸非常的軟嫩，彈牙有勁的麵條，再加上香鹹的沾汁，真的十分推薦。如果敢吃辣的話，可以沾一下麵旁邊紅紅的柚子辣椒，辣味可以讓整個麵多一個層次。另外也必點的絕對是炸蛋天婦羅飯，不只一咬下去蛋汁就流出來，配上淋上醬油與油蔥的白飯，真的讓人停不下來。想要增加口味的話也可以利用桌上的海帶芽與蔥花等配料，讓整道餐點口味更加豐富。

鴨肉蕎麥麵加炸蛋天婦羅飯: 1880

