

# 東京グルメレポート

## メンショー サン フランシスコ

立地：新宿区西新宿1-1-3 新宿ミロード7F

食べログ評価：3.78 (TOP5000)

2年連続でミシュランUSAに選ばれているアメリカ

西海岸サンフランシスコの大行列店！

店内：カフェのようなおしゃれで洗練された店内  
は清潔感があり、とても居心地がいい。

## <メニュー>

- ・白トリュフ香る和牛ローストビーフのせ  
鶏白湯らぁ麺 1100円
- ・和牛ローストビーフのせ抹茶鶏白湯らぁ麺  
1250円
- ・ヴィーガン坦々麺 1200円
- ・手揉み中華そば 950円
- ・柚香る和牛ローストビーフのせ鶏白湯らぁ麺  
1200円
- ・和牛坦々麺 1450円
- ・汁なしヴィーガン坦々麺 1100円
- ・手揉み中華そば(醤油) 950円



今回頼んだのは柚香る和牛ローストビーフ  
のせ鶏白湯らぁ麺。ラーメンは色鮮やかな  
感じで食べる前から期待値はMAX！！

まずは和牛ローストビーフを口いっぱい  
に頬張る。見た目以上に柔らかく、噛めば  
噛むほど肉の旨味が口いっぱいに溢れます。

麺は特製で太めでしっかりしていました。  
そして見た目クリーミーな鶏白湯スープは  
全然しつこくなく、全部飲み干せるほどトリュフが香る上質な一杯です。



チャーシュー丼はちょうどいい大きさに味の濃い  
チャーシューが乗っており、ラーメンのスープを  
一緒に食べても美味しい！

女性客でも入りやすいような店内で客層は幅広く、  
若い女性客から1人のサラリーマンまでいました。



今回行ったのはアメリカでミシュランを獲得し、食べログでも評価の高いおしゃれな見た目  
と抹茶ラーメンなどのメニューも取り揃える名店で味も申し分無い。一つ言うなればラーメ  
ン屋特有の早さはなく、注文してから30分くらいかかってしまっていました。

2023.8.16 佐藤晋大朗レポート