

# 東京グルメレポート

## うなぎ友栄

立地：神奈川県小田原市風祭122

予算：6,000～6,999円

料理：うなぎ重、白焼き、すっぽん

食べログ：4.20 『SILVER 百名店』



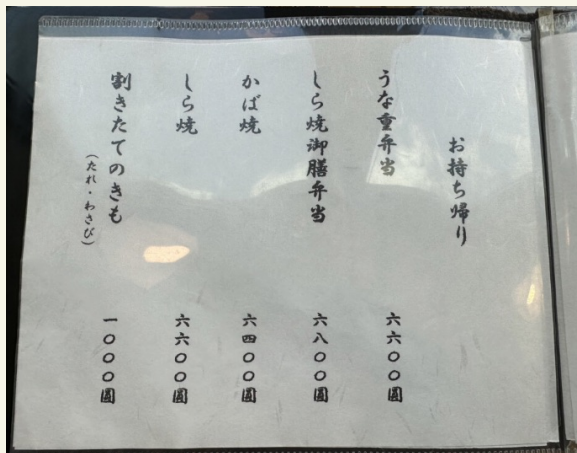
### <うなぎ友栄>

料理は素材で決まると言う思いでうなぎ友栄は最上級とされている

『アオ』うなぎを厳選して使用しています。たっぷりと四度漬けのタレ。しかし決してしつこくならないよう、その日の鰻のあぶらの状態で調節している。

### <メニュー>

- ・うなぎ重 6,600円
- ・しら焼き御膳 6,800円



待ち時間は40分ほど

開店は10時だったが10時10分にはもうすでに個室以外の席は全部埋まっていた。

10時オープンでこの混み具合はさすが百名店だと思いました。



**うな重**は関東風背開きという焼き方で蒸しとガスによる丁寧な焼きで仕上がった鰻はふわふわでとろとろ! 舌触りが滑らかで口の中で滑ります。タレは甘めで油のノリもよく味の濃さも感じられました。関東風のうなぎの中では一番でした。

**白焼き**はすりおろしたわさび醤油、柚子胡椒、山椒をつけてさっぱりとした味わいが楽しめます。味付けは醤油わさびが一番さっぱりしていてわさびのツーンとする感じもなかった。朝取れたというサワガニがトッピングされていましたがパリパリしていて初めて食べましたが、足が口に刺さったりして痛かったです。



『うなぎ亭 友栄』はうなぎがとろけてふわふわの感動の食感と落ち着いた雰囲気と素晴らしい接客でした!