

# 東京グルメレポート

## Japanese Noodle 蕎

立地: 東京都渋谷区西原3-2-4 フロンティア代々木上原 B1F

料理: ラーメン、つけ麺

予算: 3000~3999円

食べログ: 3.82 2021百名店

### 〈Japanese Noodle 蕎〉

2016年にミシュラン世界初となるラーメン店での一つ星評価を獲得。

ラーメンの無限の創造性と可能性をテーマに置き、日本のUMAMIの食文化と世界中の様々な食材を融合。

スープ、タレには化学調味料を使用せず食材の持つ本来の旨味を幾重にも濃密に重ねています。

一つの食材をあらゆる角度から見る事で生まれる一杯は、今までにはない素晴らしいラーメンの世界を創造しています。

### 〈メニュー〉

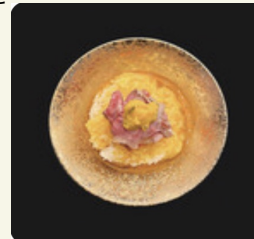
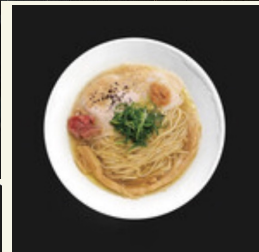
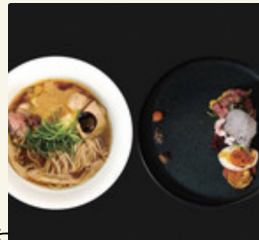
・特製醤油soba 3000円

兵庫県の非加熱有機濃口醤油と淡口醤油をメインに和歌山県生揚げ醤油など数種類の醤油をブレンドした醤油ダレ。天草大王の丸鶏と鹿児島県黒豚の動物系スープに、浅利や真昆布などスープに、魚介のスープを合わせました。

・塩soba. 2000円

・A5黒毛和牛SUKIYAKI TKG 800円

・TTKGトリュフ香卵かけご飯 300円



チャーシュー味玉醤油Soba 2,500円

醤油Soba 2,000円

チャーシュー味玉醤油Soba 2,500円



今回は世界初のラーメン店でミシュランを獲得した  
Japanese Noodle 蔦に行きました。

完全予約制を採用しており45分おきに回転していて、  
行った13時過ぎでも満員の状態でした。

値段設定はラーメンにしては高い。

見た目はラーメンとフレンチの融合とまで感じさせる  
ような美しい盛り付け。

今回は特製醤油sobaを注文。特製醤油sobaはトリュフ  
の香りが漂い、スープを一口含んだ時複雑な味が口の中  
を駆け巡りました。醤油の深いコクのある味とほんのり  
としたトリュフ。これぞ究極の醤油ラーメンだと思いました。  
そして左にあるプレートから様々な味の変化を楽しむことができます。  
中には珍しいラズベリーなどいろんなものがありました。白い泡は何か  
分からなかったがしょっぱい味がしました。

ラーメンに入ってる肉にもこだわりが見られ、普通のラーメンの  
チャーシューではなく和牛が使われていました。

和牛のTKGは醤油も相まって絶品でした！



### 〈総評〉

終始ラーメンの概念を壊されて、見た目も味も楽しめました。新たならーめんの味に出会う  
ことができました！醤油ラーメンもトリュフとちゃんと調和していました。

2023.10.27 佐藤晋大朗レポート