

店長のイチ押し!

今回の
お店

フォー専門店
コムフォー
〇霞が関ビルディング1階



田中 聡さん

日本初のフォー専門店

当店はベトナム発祥の米粉を使った平たい麺、フォーを専門に提供する日本初のお店です。店名は、コム＝ご飯、にフォーをプラスして、“フォーのご飯屋さん”という意味を込めています。

私たちが提供するフォーは、本格的なフォーを追求しながら、日本人の好みに合うようなアレンジを加えています。たとえば定番メニューのなかにある「ゴマのフォー」は本場ベトナムではみられません。和の要素を付け加えるなど趣向をこらして、メニューづくりを行っています。

そんな当店のイチ押しといえば、「鶏のフォー」となります。じっくり煮込んだ鶏からスープに、やわらかな蒸し鶏とたっぷりの野菜でフォーを楽しんでいただけます。野菜は、にら、ねぎ、サニーレタスといったヘルシーに召し上がっていただけるような食材を選んでいます。1杯でたった399キロカロリーです。

当店の鶏のフォーには、お好みもあります



のでパクチーは入れていません。ただ、パクチー好きな方のためには、“モヤパク”といって、もやしとパクチーをあえたものを卓上に置いています。こちらは無料でご自由にお使いいただけます。また、パクチーはトッピング(100円)として追加していただくこともできます。

フォーの魅力を引き出すアレンジ

もうひとつのおすすめは、台湾まぜそばにヒントを得てつくったオリジナルの汁なしフォー「パクチーまぜ麺」です。たっぷりのパクチーにピリ辛に仕上げた肉味噌、フライドオニオンをトッピング。スープがあるのが当たり前のところを、まぜながら汁なしで食べるという新感覚のフォーです。これも日本でフォーを楽しんでいただくためのアレンジのひとつです。3カ月ごとに発表する季節メニューとして提供しておりましたが、大変好評で定番メニューとなりました。そのほか、平日の13時～21時30分、土曜日の11時～14時は、「KASUMI SET」としてお好きなフォーと海老の生春巻き、お好きなアイスドリンクをセットにして1,000円でご提供しています。

また、ランチタイムには680円で3種のお弁当をご用意しています。バジルの炒めご飯にたっぷりのパクチーをのせた「パクチーガバオ丼」。豚肉炒めのサラダ風ごはん「コンビー弁当」、そして「グリーンカレー」でいずれも好評です。

フォーはヘルシーということもありますが、

パクチーまぜ麺(800円)

たっぷりのパクチーと肉味噌にフォーをからめて味わうコムフォー流汁なし麺。



鶏のフォー(780円)

コムフォーの定番メニュー。フォーをたっぷりの野菜とともに楽しめるヘルシーな一品です。



フォーはツルツとしたのど越しと、モチツとした食感が魅力です。



海老の生春巻き(210円)

野菜たっぷりのヘルシーサイドメニュー。“KASUMI SET(1,000円)”として、お好きなフォー、ドリンクといっしょに楽しむこともできます。

お待たせすることなく素早くご提供できるメリットもあります。最後に、みなさんにぜひ知っていただきたいのは、すべてのフォーがお持ち帰りに対応していることです。店内でもお持ち帰りでも、自慢のフォーをぜひ味わってください。

Data



営業情報

※価格はすべて税込みです。※2017年3月現在の情報です。内容は変更になる場合がございます。