

店長のイチ押し!

今回の
お店

洋食
上等カレー 霞が関ビル店
○霞が関ビルディング1階



店主
瀬戸口 洋さん

甘さと辛さが調和したカレー

上等カレーは、大阪・元町で30年前に生まれたブランドです。大阪のカレーといえばビーフカレーです。当店ではビーフに和牛を使用するなど、大阪のビーフカレーを徹底的に追求し、提供しています。そのこだわりが「上等」という名前につながっています。

当店のカレールーは、辛さと甘さを絶妙に調和させた、奥深い余韻がある味わいです。ひと口目には甘さを感じますが、すぐに気持ちの良い辛さが広がっていきます。そんな味の二重奏を楽しんでいただけることが大きな特長です。

また、私は自分たちを「煮込み屋さん」なんて言っていますが、カレールーの煮込み具合にもこだわっています。すぐに出してもだめ、煮込み過ぎててもだめ。「ええ加減」のポイントをいつも意識して提供しています。

店内はシックで落ち着いた内装で、ちょっとしたバーのような雰囲気です。テーブルには革のランチョンマットを敷き、陶器のお皿を使い、ウォールナ

ットの柄のスプーンで召し上がっていただきます。これらの雰囲気づくりも「上等」につながるこだわりです。

トンカツなくして上等カレーなし

当店の一押しは、なんとといっても一番人気のトンカツカレーです。トンカツは豚肉に衣を一枚一枚手仕込みでつけ、ていねいに揚げていきます。揚げたカツは、食べやすいサイズするために縦にサクサクと切ったあと、横にも切ります。切りあがったカツをライスにそっとのせ、その上からルーをやさしくかけます。こうした盛り付けも当店のこだわりです。

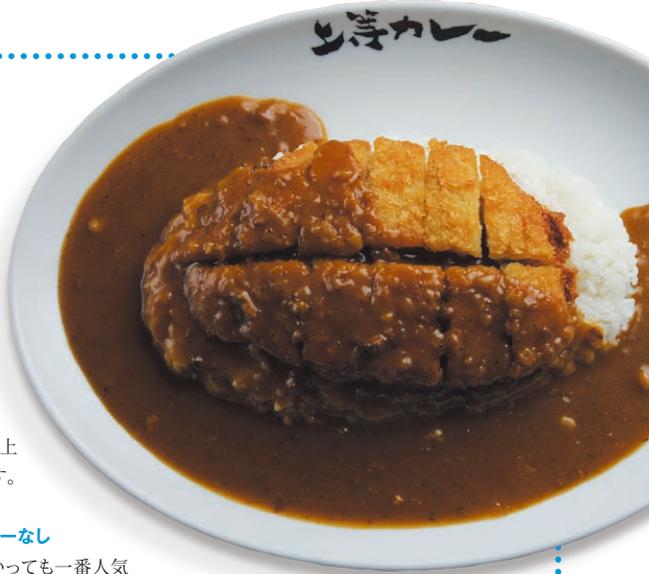
この盛り付けによってカレーとカツ、ライスをいっしょにスプーンですくって食べられます。カツの衣のサクサクは保ちながらも、カレールーがほどよくしみ込んでいる。それをライスとともに口に運んだ時のハーモニーは抜群です。すべてのマッチ度が非常に高いと自負しています。トンカツなくして上等カレーなしと言っても過言ではありません。

もうひとつのおすすめは、昨秋から加わった新メニューの牛すきカレーです。すきやきのお肉にカレールー、生卵をかけて召し上がっていただきます。こちらも絶妙なマッチングが楽しめます。

霞が関ビルディングという場所で、上等カレーという名前を掲げ、カレーをご提供できるのはカレー屋冥利につきます幸せです。

牛すきカレー 生卵付き (930円)

豪快に混ぜて食べるもよし、少しずつ楽しむもよし。牛すきトッピングとしても250円で提供。



トンカツカレー (780円)

お皿の中央に盛ったライスにカツをのせ、その上からこだわりのカレールーを。カツのカットの仕方も独特。甘辛なルーとサクサクのカツが楽しめます。



キャベツのピクルス (50円)

適度な酸味がカレーの辛さをさっぱりとしてくれる付け合わせ。



カレーだけでなく、革のランチョンマットやスプーンなど、小物にも「上等カレー」のこだわりが。

その気持ちを忘れずに、これからも大阪のビーフカレーをもっともっと広げていきたいと思っています。女性のお客様もお気軽にご来店ください。きっと気に入ってもらえるはずですよ。



Data



営業情報

※価格はすべて税込みです。※2017年12月現在の情報です。内容は変更になる場合がございます。