

手作り中華そば

龍馬



"京風"ラーメン

京料理の薄味のイメージとは裏腹に、こってりした濃厚な味わいのものが多い京都のラーメン。そんな京都にも、あっさりした和風のラーメンを長年作り続けているお店がある。

百万遍の交差点の少し西、以前はとさか屋があったところに最近ラーメン屋『龍馬』がオープンした。もともと白川今出川付近にあったお店だが、よりよい場所が見つかったので移転してきたという。

龍馬のラーメンは醤油味の『手作り特製中華そば』と『京の塩ラーメン』の2種類。いずれも魚だしの利いた甘めのスープで、あっさりかつ奥行きのある味わいだ。魚の味が濃いとは言っても、魚臭さを感じさせない丁寧な作りで、じわじわと旨味が広がってくる。すっきりした後味は他のお店では体験できないだろう。ちなみにこのスープ、元漁師で魚を知り尽くした山下さん（高知出身；現在はオーナー）が考えたそう。料理一般に言う"京風"の味を意識したらしい。



▼店内に入って左側がカウンター席、右側がテーブル席。奥は厨房になっている。お昼時の店内は京大生を中心とする客でほとんど満席状態になる。



地図



住所 左京区吉田泉殿町1-70
TEL 075-761-7370
営業時間 11:00～15:00 17:00～翌2:00
(不定休)

天然の味

龍馬の魅力はスープだけではない。ラーメンの材料には一切添加物を使わず、天然物のみを使用。麺やチャーシューも自家製だ。麺は細めのストレート。つるつるとした食感がスープの旨味を引き立てている。厚めのチャーシューは柔らかいバラ肉を使用。薄めの味つけで、噛みしめるたびに肉の味がたっぷりと味わえる。

「2種類のラーメンのうちどちらがおすすですか」と店長の中島さんに尋ねると、「京の塩ラーメンです」との答えが返ってきた。『京の塩ラーメン』のスープは海藻から取れる天然の藻塩（海水のミネラル分を多く含む）を、海洋深層水と合わせて造られている。この味は塩が悪くても、水が悪くても実現し得ない。まさに天然物の良さを最大限に生かしたラーメンと言えるだろう。

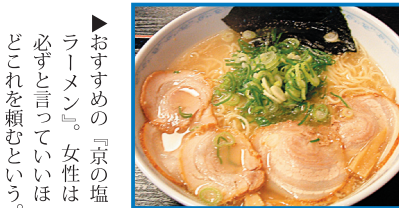
学生に優しい

学生に腹一杯食べてもらおうと、ラーメンはすべて大盛りになっている。チャーシュー入りを頼まずとも5枚ものチャーシューが乗っていて、値段は1杯500円という安さ。さらに学生にはライス1杯サービスというから頭が下がる。



◀店長の中島さん

最後にアピールしたいことがないか訊いてみると「特にありません。来ればわかる。来てください」と答えてくれた。この自信がどこから来るのか、あなた自身の舌で確かめてほしい。（ぶっち）



▶おすすめの『京の塩ラーメン』。女性は必ずと言っていいほどこれを頼むという。



◀『チャーシュー入り中華そば』。ただでさえ多いチャーシューがさらに増え、かなりのボリューム。

はみだし
すてーじ

勉強しようと思ったのにこれを読んでできなかった。このままでは単位が取れなくて世間からはみだす……。 (法・3 ぼだぼん)
⇒心配無用。ここで一度はみだせば以降はみだすことはありません。はしかと同じです。