



急に食べたくなるものってありませんか？ 鼻孔をくすぐる優しい香り、甘く煮込まれた野菜。最後の一滴まで飲み干すダシ汁…。あ～美味しいおでんが食べたい!!

国道17号線沿いにある「居酒屋こみさん。」。

昨年末にオープンしたばかりの京風おでんがいただけるお店。すでにそのおしゃれな佇まいから、地元の間でも話題となっているお店です。

お店の前を通るたびに気になっていたこちらのお店。思い切って店の戸をたたくと、そこはゆったりとした時間が流れる落ち着いた雰囲気。柔らかな間接照明がやすらぎの空間を感じさせ、靴を脱いであがる「あがり席」がさらにくつろぎを感じさせてくれます。



さて、もうひとつ気になっていた看板メニューの「京風おでん」を注文してみる。

「京風」と聞くと、薄味で物足りないのでは…?なんて思っていたのはこの空。さっぱりでありながらダシがしっかりと効いた上品なスープです。



京風おでん屋さんを開業するため東京で修行を積んだ店主が、昆布・鰹節・サバ節と、厳選した食材で一日かけて丁寧にとっているおでんダシ。そのダシがしっかりと染みたおでんダネ。ひとつひとつの食材本来の味を引き立たせ、優しい至極の旨品となっていました。おでんは盛り合わせでも一品からでも注文できます。



その他にも熊本産馬刺し(¥1200)や、燻製玉子のポテトサラダ(¥480)など人気のメニューも豊富。こだわりのお酒、オリジナルのアイデアたっぷりのお酒もあり、お腹も心もあたたまる空間でした。4名様からの¥2000コースも有り。コース料理で存分に「居酒屋こみさん。」を堪能するのもおすすめです。

