

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第53回)

老舗のブランド卵を使った「TKG」を鶯谷で頼張る

2020.09.29



日暮里・鶯谷・上野周辺エリアは、比較的リーズナブルに泊まることのできるビジネスホテルが立ち並んでいます。その一画で、全国に卵を出荷する業界大手「イセ食品」のブランド卵を使った「卵かけご飯(以下略TKG)」が食べられる店があると聞き、早速行ってみることにしました。

鶯谷駅の北口から東へ歩くこと約2分。陸橋の下をくぐった先に、鮮やかなオレンジ色の看板が見えます。こちらが今回紹介する店「Dr.Cafe(ドクターカフェ)」です。入店すぐに驚くのが卵の冷蔵ケース。さすが、卵を推しているカフェとあって、イセ食品の新鮮な卵パックをここで購入することができます。



陸橋をくぐった先に目を引く明るいオレンジの看板

注文はズバリ、TKG1択で

店前の掲示には、卵料理のほか、季節の Pasta やハンバーグ、マンゴーかき氷など気になるメニューが並びますが、注文は もちろんTKGの1択でしょう。よく見れば「プレーンTKG(400円)」の横に「ベーコンTKG(500円)」というのがあります。遅い時間の入店で、おなかも減っていたので、ベーコンTKGをオーダーすることにしました。ドリンクセット(珈琲・紅茶・オレンジジュース・りんごジュースから選択)だと550円、ビジネスランチとしては助かる価格設定です。



店内は柔らかな調光で居心地がいい。奥側には喫煙ブースがある

店内は、赤い椅子が並んだポップなカフェの雰囲気です。オーダー後に着席して待つことしばし。運ばれてきたベーコンTKGは、まさに洋風の卵かけご飯といった感じです。ご飯の上にはベーコン、ブロッコリー、チーズ、のり、ブラックペッパー、そして中央にブランド卵「伊勢の卵」。色ツヤよく、ぷっくりとして見るからにおいしそうです。ミニサラダも付いています。

調味料が複数添えられており、イセ食品オリジナルのTKG専用しょうゆ、店オリジナルの自家製たれ「のりだれ」「コチュジャンだれ」「しそだれ」から選ぶことができます。



彩りが食欲をそそるベーコンTKGとミニサラダ。4種のたれが選べる

「医者いらず」といわれるほど栄養価の高い卵は、近年の筋肉ブームに乗って需要が右上がり。店長に伺うと、Dr.Cafeという店名は「おいしく新鮮で安全な卵を食べて健康的な身体づくりを」というコンセプトを反映しているといいます。

DHA、EPA、 α リノレン酸といったオメガ3脂肪酸を含み、一般の卵よりも健康食として期待が持てる「伊勢の卵」のTKG、黄身も白身も混ぜて、豪快に頼張って食べましょう。



ベーコンの油と溶けたチーズに卵が絡み、ますますうま

スプーンでひと口、またひと口と頬張るごとに、ベーコンの油とチーズのコク、濃厚な卵のうま味が重なって、幸せな気分を満たされます。ブロッコリーの食感やブラックペッパーの香りがアクセントとなり、飽きずに食べ進めることができます。メニューの写真で直感した通り、まさにプレミアムな一杯でしょう。

せっかくなので、たれの中でも店長が1番人気と勧めるTKG専用しょうゆをかけてみましょう。ドバっとかけず、少したらずだけでOK。好みに合わせて少しずつ調節します。かけなくても十分おいしいのですが、かけると味の奥行きが広がるといった感覚です。プレーンTKGを選択するなら、なくてはならない相棒ではないでしょうか。



4種のたれで味に変化を加えながら楽しむ



食卓すぐの冷蔵ケースの上に、オリジナルのTKG専用しょうゆ

食後はこだわりの「葉山珈琲」で… 続きを読む