

〒420-8492 岡崎市(国府2000番地) 通巻第367号

一番ディープな岡崎本リバ!

# リバ

TAKE FREE  
<http://www.reversible.co.jp>

2011. 5

みんな  
大好き!

第1特集

えび! エビ! 海老!

第2特集  
おかざきバルでまちを歩こう





**コレをゴチられたらイチコロです**

オマールエビとトマトソースパスタ 1680円  
 手長エビのガーリックソテー 1200円  
 オマールエビのステーキ 1800円

あー豪華。あーめでたい。あーテンションあがる。あー食べたい。あーどちらかというと、素敵な人にゴチられたい。あー初デートで連れて来られたい。そしたらきっと好きになる(よくモっとけ男子諸君!)とにかくそんなスペシャルな見た目とスペシャルなお味でございま

す。こちらでは、4月からメニューがガラリと変わり、カフェメニューやデザートメニューが充実しました!女子会や普段のコンパ、デートにもぜひぜひどうぞ～。記念日限定のコースもあります。詳細は店頭で。



**アンマニッシュ**

TEL 26-5848 MAP1 D-5  
 大町二丁目北通22-5 イースターデングラザン1F  
 18:00~27:00(土のA~28:00) 年中無休  
 URL: <http://www.anmanishu.co.jp>

# 洋食

えび、エビ、海老。みんな大好きえびですよ～。  
 えびが食卓にあがるだけでなんだかほっとしちゃう。えびの安定感たるやたいしたもんですな。そのうえ、高タンパク低脂肪。生活習慣病を予防するタウリンもたっぷり。さらには、ボケ防止のDHA、味覚障害を予防する亜鉛、冷え性に効果的なキチン質、骨の強化のカルシウム。  
 あーもう海老万歳!

**えび、エビ、海老!!! みんな大好き!!!**





## 男と夢とエビマヨと

エビマヨ 580円

男とは、グラス片手に夢を語る生き物。酒を飲むのに、エビマヨが甘くては話にならない男気溢れる「男や」店主が作り出すエビマヨは、極力甘さを排した男の味。気持ち大きめのエビを5本、580円というリーズナブルな価格で提供しとります。押忍!さあ男運よ、酒を飲み、エビマヨを食し、大いに夢を語るがいい。店主から放たれる「人生も甘くない」という言葉を噛みしめながら、チェストへ。



居酒屋 **男や**  
TEL 55-6043 MAP1 D-7  
橋本2-6-4 アラビヤビル1F  
17:00-24:00 月曜定休

## カフェの本気をエビマヨに見た

Ragslow特製!!エビマヨ!! 880円

いやー、このエビマヨなんだかわかんないけどうまいーなんでもこんなうまいのよーと聞いてみたところ、「ドライジンをつかって風味付けしてるんですよ」と不敵な笑みを浮かべながらミスター調理マンが答えてくれました。しかも、「いいエビマヨって何となく、さっぱりした感じは教えるべからないけど、とにかく試してみよう」といって、さっぱりとした感じの価値アリ!他にも「エビマヨイカの根菜クレイジーソルト炒め」「エビとアスパラのオーブンチーズ焼き」など、よだれじゅるもなとニもアリマス。



BOOKS&カフェ  
**Ragslow**  
TEL 23-7828 MAP2 B-3  
橋本通り1F 18:00-深夜  
URL <http://www.ragslow.com>



エビマヨ

## ひと味違うファナカの海老マヨ

FANAKA特製海老マヨ 760円



World Dining  
**FANAKA**  
TEL 24-9808 MAP7  
明大寺上層1F  
平日17:00-25:00 日-祝17:00-24:00  
金土曜閉店17:00-25:00 年中無休

ワールドダイニングを名乗るだけあって、メニューにもコダワリが。このメニューもファナカ風にちょっとスパイスが効いた逸品。他にも、1日5食限定の「田原ポークのスペアリブ(980円)」や「焼豚まぶしご飯バナナの葉包み〜MASAIの風〜(840円)」など、個性的なメニューがいっぱい。平日は21時〜、週末は22時〜は、電気を消してキャンドルサービス。節電しながらロマンチックな雰囲気になっちゃいます。ウコンも無料いただけるので、スタッフに声をかけてね。





札幌レストラン **善雅**  
TEL 43-2138 MAP1 B-7  
下宿町北ノ街1-1  
11:00~14:00 17:00~21:00 水曜定休

### えびってこんな顔してるのか!

海老フライ料理(上) 2100円

とにかくおっくくてビックリー  
えびってちよつと怪獣みたいだ  
なーと感じてしまふほど。人類  
で初めてえびを食べた人つてス  
ゴイーでもおいしいよね〜♪  
こちらでは、この尾頭付きえび  
フライに、茶碗蒸し、サラダ、赤  
出し、ごはん、フルーツがついて、  
このお値段。お値打ちすぎて、こ  
れまたビックリ。ランチでもオツ  
ケーです。「好きな人は、れぱう  
かり注文する」と女将さん。そ  
りゃそうだよな。ゴージャス気分  
にもなれちゃうし、ヘルシーで榮  
養満点ー! 石五島くらいはあり  
ますぜ。



### 今日のために生きてきた!

海老巻きとんかつ 1365円

欲張りさん必見! えびさんとぶた  
さんが手を組んで、一緒にカラッ  
と揚がっています。一口食べれば  
そのジュースィーさに昇天しちゃ  
う。カロリーが気になる!? いやい  
やそんな事よりも、良質なタンパ  
ク質を体中に行き渡らせる日も  
必要なんです! 炭水化物が欲し  
い方は、ご飯セット(399円)もご  
用意していますよ。その他、大海  
老フライ(1680円)、海老フライ  
(1627円)など、インパクト抜群  
のえび料理もごさいやす!



名代とんかつ・和食 **一休**  
TEL 0120-21-5786 MAP1 D-3  
東山町東210-3  
11:00~14:30、17:00~21:30、O 21:00 月火曜定休  
URL: <http://www.kyukyutakei.welkeplus.com/>

### お肉屋さんだけど、 エビフライもうまいんです

エビフライ弁当 620円

「エビフライありますか?」とお電話  
したら「ウチは肉屋だよ〜」「あは  
は〜そうですよね〜」とコトのよ  
うなやりとりがあったんですが…。  
もちろんコロッケやサラダなど、  
様々な手作り惣菜も人気のコチ  
ラ、あるんですよ。おいしいのがと  
いうわけでご紹介するのは「エビ  
フライ弁当」。注文から15分程で  
できあがります。お弁当の受付時  
間は11時~14時まで。この他に  
も、「千代灯豚弁当(730円)」「焼

肉弁当(620円)」「ローストチキ  
ン弁当(620円)」など全12種類。



**鴨田まるみつ精肉店**

TEL 21-6261 MAP1 C-3  
曙町南6-49-15  
10:00~19:30 日曜定休





## 「エビ喰わせろ!」といってくれ

海老串揚げ 208円

テンションだけはどこにも負けない「アホヤネン」。とかなんとかいって、意外にも串揚げうまいんですよ。ホントホント。ただいまオススメの串は「某輸入食料品店で購入したチョコケーキ串揚げ(168円)」。ほわほわの食感がかなりウマイ。人気爆発を確信しております。謎の人物「ヒロシ君のナス(98円)」も必食!あ、ちなみに「海老串揚げ(208円)」は、半分ソース、半分塩で召し上げれとのこと。



車カブるハイボール酒場

**アホヤネン**

TEL 58-4194 MAP1 B-7  
 教習室有隣店32 オフオケ ユーゾ内  
 17:00 ~ 01:00 第1休曜日



## 先っちょまで ぎ〜〜〜つつしり詰まっています!

大えびフライ(3本) 1260円

いつもボリュームたっぷり大盛り舞いの「味大」。こちらの「大えびフライ」はかなり優秀!衣はサクサク、中身プリプリ。おまけに特製ソースまで。これぞ王道のえびフライをご堪能ください。また、こちらでは満足度の高い宴会を常にお届け。「とにかく食べるんです!」「とにかくめっちゃ飲めます!」とメンバーの趣向と予算をお伝えすれば、ばっちりセットしてくれます。送迎バスもあるので、幹事さんの強い味方です。



**味大**

TEL 54-1003 MAP1 C-6  
 静岡大幸町3-20  
 11:30~13:30 17:30~21:30  
 日曜・祝日休

## 活魚料理の本領発揮!

活きのよい車えびが水槽で泳ぐ「浜石」。こちらでは、そのえびをおどり、塩焼き、天ぷらなど、お好みの調理法で提供してくれます。今回はえびフライを使った定食を「紹介」「海老フライ定食」は、これだけのボリュームで800円とは恐れ入ります。土日もお営業です。ご家族でどうぞ。また、鶏定食は大きなカニ身をつかったサラダが感動的。なかなか他では味わうことのできないメニューです。また、お願いすれば、えびづくしのコースも受け付けてくれるので、えび宴はいかがですか?



活魚料理 **浜石**

TEL 24-0830 MAP1 B-5  
 中興路5-10  
 11:00~14:00 17:00~22:00 水曜定休



鶏定食 1260円  
 ランチ海老フライ定食 800円

エビフライ





アジア食堂  
**亜cha:la** (アチャラ)  
 TEL 24-5606 MAP2 B-1  
 林本町2-66  
 火～土 18:00～20:00  
 日 18:00～24:00 月曜定休

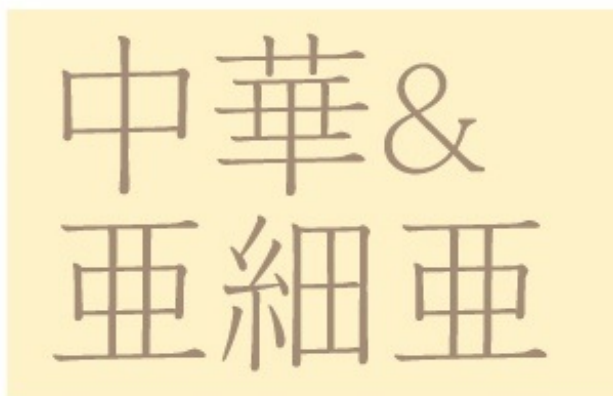


### ザ・アジアっぽいえびのメニュー

生春巻き エビと蒸しどり 580円

アジアといえば、えびの宝庫。タイに行ってもえび、ベトナムに行ってもえび、インドに行ってもえび、台湾に行ってもえび。とにかくアジアはえびなのです。そんなえびメニューの金字塔と言えはやはりコレ「生春巻き」。こちらでは、パナメイと呼ばれる風味のよいえびを使

用しています。パクチー(香菜)を使わずに大葉をアクセントにしているのが、アジアっぽい香りが苦手な方でも大丈夫。他にも食べやすいアジアメニューが揃っています。リーズナブルなコースもあるので、宴会にも最適☆



### 中国4000年の歴史は今も進化を続けている

芝えびのチリソース 1300円(小)・2000円(中)

4月29日に行われる食べ歩きイベント「おかさきバル」にも参加する「中華」城北飯店からは、えび料理のど真ん中「エビチリ」を1紹介。これまで使っていたえびを少し大きなものに変え、ポテトバスケットに盛りつけることで味も見栄えもグレートアップもはや完成されたであろうエビチリです。進化を求めて変化し続ける「食への探究心」に、ただただ脱帽。四川料理を得意とする城北飯店ならではのキレのある辛さがクセになる絶品のエビチリです。単品小・中サイズの他、ランチでも食べられます。ランチの場合は980円(バスケットなし)です。



中国料理・海鮮料理  
**城北飯店**  
 TEL 21-6545 MAP2 A-1  
 林本町62 水曜定休  
 11:30～14:30 17:00～23:00 L.O 22:30  
 URL: <http://www.jichihokan.jp/>



### 銘店の隠れたオススメ

干菜明蝦(カンポーミンシャー) 1400円

えび料理なら、どんとこい中華料理。今回「萬珍軒本店」がオススメしてくれたのは「車えびのぶつ切り老酒炒め」。たっぷりの野菜とからっと揚がったえびを香り高いソースで絡めた逸品。ニンニクや唐辛子を使っていないので、お子さんでも安心。また、「季節のおすすめコース(3000円・2名より)」のメニューの中にもある「ウチワエビの北京風炒め」もオススメ。お料理7品もついでこの値段はかナーおトクです。



**萬珍軒本店**  
 TEL 21-1740 MAP2 C-2  
 東生通62-63  
 11:00～14:30、18:30～21:30(平日)  
 11:00～21:30(土、日) 水曜定休  
 URL: <http://www.manzenken.co.jp>



### 4月末までの期間限定メニュー!

春御膳(桜えびのかき揚げ) 1300円

おいしいうなぎが自慢の「おぎ乃」。こちらでは、うなぎ以外にも季節のお料理が楽しめるんです。今回紹介してくれたのは春御膳。写真のかき揚げは香りのよい桜えびと甘いたまねぎが美味な一品。この他にも前菜やちらし寿司、漬物、焼き物、デザートがつくコースです。ランチでもお召し上がりいただけます。また、「春の玉手箱(1000円)」も人気。「うなぎ」は900円〜。これからの季節ぜひともご利用ください。春御膳は4月いっぱいので、限定メニューなので、急いで急いで!



おぎ乃

TEL 23-7855 MAP1 C-3  
春日部市3-8 大塚ビル  
1030~1400 1700~2100

# かき揚げ & 天ぷら



北海かき揚げ丼 リバ/読者特別価格500円  
小樽海鮮丼 通常1470円をリバ/読者は980円

シメに余力を残しておかないと  
ダメだよ!

北海道自産の海産えび(またの名をホッコクアカエビ)を賢く使う。大きなかき揚げ! 札幌のタマネギ、愛別の特大舞茸、富良野のアイヌネギを使う。その名の通り由緒正しい「北海かき揚げ」です。今回は、北海道の有機自産物を使ったお味噌汁もついて500円。つかい安い! 1600円は、大きなホタテ海老を使った「小樽海鮮丼」も通常1470円が980円。どちらも「リバ見た上」のヒトコトが必要ですよ。どちらも大ボリュームなので、お腹に余裕を残しておいてね!



新業北北海道 **なまら屋**  
TEL 51-0555 MAP1 C-6  
三軒町1-25  
17:00~00:00(L.O.23:30)  
半休日 休 LIF. www.namara-ya.com



### 今日もきつと、えび天日和

海老天にかけそば 470円

元氣な女性達が切り盛りする、まちな食堂「鯛の蔵いわ瀬」。「にかけそば(320円)」や「にかけうどん(300円)」など、コチラの麺は工場直送のできたてのみ。お昼はサラリーマンや地元の主婦でこたげがえすほどの盛況ぶりなのです。今日はプチ贅沢してみたいそんな気分のアナタにはトッピングメニューの最高峰に位置する「えび天(150円)」をのせてもらいたい。ささやかだけれども、幸せな気持ちになれるはず。



鯛の蔵 **いわ瀬**  
TEL 51-2831 MAP1 C-7  
浜野町字寄町30  
11:00~14:30 閉業-夜間定休





## 出世えびに願掛けしてみる

有頭海老のオープン焼き 700円

種類豊富に取り揃える酒類と気さくなママさんの家庭料理が楽しめる「酒酒や」。コチラのえび料理は、尾頭付きのえびを丸ごと使い、チーズとマヨネーズでシンプルに焼きあげた「有頭海老のオープン焼き」。付きだして出していたところ、お客さんからの要望で通常メニューに昇格した出世メニューなのです。酒のつまみにはもってこいなので、訪れた際に

ぜひとも注文したい逸品。サラリーマンはあやかって食べてもよ。



酒林三軒 酒酒や

TEL 24-5773 MAP1 C-4  
外伝番号12  
16:00~24:00 水曜定休

「春は桜、日本人はえび」とはリバーの格言。ありました！ありました！「水月」にありました！えびの練り物「えびしんじょ」に桜の葉が巻かれた上品な出で立ち。もちろん感とがりがり感を楽しめる逸品メニューが「海老しんじょ桜蒸し」。陶板の上で温かくして食べられるのは、「水月」店主の心意。5月末までの春季限定なので、ホットな「えび桜」を堪能あれ！

**春季限定なんて、はかなく切ない**



海老しんじょ桜蒸し 580円



和食処 水月

TEL 51-5748 MAP1 C-7  
電話予約可 11:30 水曜定休 11:30~14:00 17:00~21:30



日本料理 且座 (しやざ)

TEL 65-5866 MAP1 D-5  
水曜定休 11:30~14:00 17:30~20:30 月曜定休

## 家庭では味わえない 日本料理の神髄ここにあり!

黒塗りの品のあるお椀にちよこんと可愛く鎮座しますが、「且座」の店長ご自慢の「エビしんじょ」。車エビのすり身にハモのすり身と粘りの強い大和芋、卵白などを加えて丁寧に仕上げ

た逸品です。A・C・Dコースにて召し上がれますので、ぜひご予約を。また、定番の「天井・天ぶら」も今月の街ネタのページにてご紹介していますので、併せてご覧くださいませ。

# 和食 & 創作料理



エビしんじょ  
2800円~(A・C・Dコースにて)

|||||みんな大好き!!!!  
|||||えび、エビ、海老!!!!





**マイルドですが、ハイボリュームです!**  
オリーブとポパイのオムライス 1100円

エビクリームソースにはうれん草、サフランライスをとろとろ卵で包み込んだ「オリーブとポパイのオムライス」。オリーブはどこ?というツッコミはさておき、大皿にもえびを3本使い、ブルートの青袋さえも満足するナイスボリュームです。オムライスを注文の方に限り、「エビフライとサラダ(520円)」をお召し上がりいただけます。洋食のえびづくしを楽しまたい方は、「カントリーヴレッジ」にGO!



カフェレスト  
**カントリーヴレッジ**  
TEL 0566-92-5703 MAPB  
安城市赤松町1-1  
7:30~21:00 火曜定休  
5月25日(月)は休、5月28日(木)は営業



# VERY VERY STRANGE

人妻・浅井寮子の

# 地獄クッキング!!

奇跡の人妻・浅井プレゼンツの地獄クッキングシリーズ第一弾は、えびを買えないフトコロが寂しい方へのヤケクソレシピ!



**途中  
大幅に  
省略!!**



直伝  
レシピ

材料  
・カルBの「かっぱえびせん」…半袋  
・小麦粉…大さじ山盛り1  
・水…約80cc ・パン粉・揚げ油…適量

作り方

1) かっぱえびせんをビニール袋に入れて、瓶などで瓶の仇の如くガンガン打って粉々にする

※その際、粉々にしすぎないのがコツ  
※勢い余って瓶を割らないよう注意!

2) 1と小麦粉をざっくり混ぜる  
※瓶にうまそうとか言ってる、食べてしまわないこと

3) 2に水を混ぜ練る

4) 好きなかたちに丸める

※今回は海老フライモドキ

5) パン粉を付けて揚げる

いざ、参らん



スニフを取り出し初めはじめる浅井寮子、これ以上はあ見せできません。



意外とこれがウマイです! 下記は編集スタッフからの声  
浅和「ふーん、オレえび嫌い、無理」  
浅朋「普通に喰わせる」  
鈴山「どこのコロッケですか? うまいっすね」  
社長「血糖値が高いからやめとく」



**完成!!!!!!**