

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ることが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、季節のパスタやハンバーグ、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、ますますうまい

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、幸せな気分になります。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。ドバッとかけず、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



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