

築180年の町家でいただく極上の豆腐づくし



豆腐や湯葉、揚げなどに用いられる大豆は、特有の深いコクと豊かな甘みが特徴の九州産「フクユタカ」と北陸産「エンレイ」をブレンド。(左上)手造りゆば460円、(右上)おぼろ豆腐140円、(左下)にがり生厚140円、(右下)にがりきぬ豆腐240円。

奈良県天理市の『近藤豆腐店』が営む、豆腐料理専門店。看板商品の「きぬ豆腐」は、国産大豆100%と伊豆大島の海精にがりを贅沢に使用した逸品。そのまろやかなうま味を存分に堪能できる豆腐尽くしのコースを、風情あふれる町家を改装した店内でいただける。

- 住所/奈良県奈良市西新屋町44
☎0742-26-4694
- 営業時間/11時~15時、17時~21時30分
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日に振り替え)
- ホームページ/<http://www.kondou-tofuu.co.jp/>



「雪」豆腐堪能コース

2000円

- 豆乳大豆含ませ
- おぼろ豆腐
- 朝汲み湯葉さしみ
- 豆乳湯豆腐
- 栗と蓬の生麩田楽
- 豆腐サラダ
- 豆腐と山芋のかき揚げ
- 飛龍頭と季節の野菜の炊き合せ
- 椀物(ゆず入りにがり絹豆腐)
- 香の物
- 古代黒米入りご飯
- 豆乳入りゆずゼリー

※メニューの内容は時季によって変更

朝汲み湯葉さしみ(手前)

おぼろ豆腐(中)

豆腐サラダ(奥)

柔らかな口当たりの汲み上げ湯葉は、自家製割り醤油または生醤油で。おぼろ豆腐も、広島県藻刈産の藻塩や割り醤油でシンプルに大豆のうま味を堪能。エンダイブとパプリカ入りの豆腐サラダには、黒ごまとおぼろ豆腐を合わせたドレッシングを添えて。



古い町家が建ち並ぶ奈良町界隈の築180年の商家をリノベートした店舗。

豆腐と山芋のかき揚げ(手前)
飛龍頭と季節の野菜の炊き合わせ(奥)

手前は、絹豆腐とおろし山芋、大葉、干しエビをすり合わせてかき揚げにした、豆腐と山芋のかき揚げ。奥はエビ、グリーンピース、人参などが入った人気商品の飛龍頭を京風の薄味で炊き合わせにしたもの。



豆乳湯豆腐

豆乳に昆布とカツオのだし汁を加え、絹豆腐を浮かべた名物・豆乳湯豆腐。大分県産の柚子胡椒、割り醤油、藻塩と、3種の薬味で豆腐の味をじっくり楽しめる。

豆乳入りゆずゼリー

豆乳と柚子果汁、柚子の果肉を寒天で固めたデザート。さっぱりした甘さとほのかな酸味、清涼な柚子の香りが魅力。相性の良いうぐいす餡を味のアクセントに。

