第 107 回

# 陽龍（ヤンロン）

場　所：長崎県長崎市本石灰町 2-21
電　話：095-821-8012
参加者：正会員９名
費　用：63,000 円

## メニュー

〇バンバンジー
〇さんまの黒酢漬け
〇茹でエビの生姜漬け
〇中華風鯛の刺身
〇四川風鰹のタタキ
〇サラダ
〇春巻き
〇エビマヨ
〇エビチリ
〇スペアリブの香味煮
〇汁なし担々麺
〇杏仁豆腐
〇ゴマ団子

| 名　前 | コメント | 評　価 |
|---|---|---|
| ジュゴン | 町中華としては文句は一切なし。汁なし担々麺はゴマがしっかり効いてとてもうまい。飲み放題も、種類豊富でとても満足度は高い。 | ８点 |
| むささび | 汁なしタンタン、美味しかったです。 | 8.5 点 |
| 白うさぎ | 仕事終わりに、ふらっと飲みに行きたいお店です。 | 6.5 点 |
| ビーバー | 思案橋横丁、久しぶり。大衆的中華もよいね。ワイン持ち込みもよかったけど、紹興酒の飲み放題もよし。料理はそこそこ。 | ８点 |
| ﾖｰｸｼｬﾃﾘｱ | 杏仁豆腐が美味しかったです。 | ９点 |
| ねこ | 大好き♡ここの担々麺、最高です!! | 9.2 点 |
| ﾌﾟﾚﾘｰﾄﾞｯｸ | 全体的に美味しかったです。 | ９点 |
| クリオネ | 尾頭付きのエビチリ、エビマヨが衝撃的でした。リブロースの煮付けも美味しかったです。 | ９点 |
| アリクイ | とても美味しかったです。点数をつけにくいお店ですが、普段通いにはすごく良いお店だと思います。 | ８点 |

# 陽龍（ヤンロン）

総合評価　8.36 点