

第5回 横G倶楽部 活動報告

日時：平成23年11月13日(日) 19時～21時

メンバー：ふんころがし、カンガルー、ななほしてんとう、ねぎま、カピバラ、ひなどり、金魚、
げんごろう、メカゴリラ、カクレクマノミ、かたつむり

場所：延明 横浜市中区末広町2-5-1 2F

活動内容

食欲の秋になりました！久しぶりの横G倶楽部です。

今日の活動場所は横浜。最寄り駅は関内。駅から約250mと近い場所です。

大通りから路地に入ると怪しい看板発見。G度の期待が高まります。

料理は羊肉串と中国東北料理。。

みんな集まりお店の中へ。外見のイメージから油まみれの店内を想像していた

のですが改装したようで綺麗！スタッフのみんなは現地の方でした。片言のスタッフにどんどん注文(笑)

腹ペコのGメンバー、早速G食スタート！

まず最初は、ラムピリ辛串(左写真)とスペアリブ串(右写真)。とっても美味かったです！

わかりにくいのですが、この串焼き器、くるくる回りながら焼きます！！



この香辛料を
つけます！

次は、牛イタすじ串とうずら串、もみじ串。

牛イタすじ串は乾き物の珍味のように。うずら肉は、そのまんまの姿焼。じりじり焼かれてちょっと可哀そう(涙)

もみじ串は見た目通りパリパリカリカリ。ちょっとG度UP！



次に、じゃがいものチヂミ、水餃子、焼き餃子。

「G度=0」ですが美味 ほっ(^ ^)。



もちもち



ジューシー



羽が！！パリパリ

まだまだ続きます。

次は、豚皮のにこごりと豚ひじ肉のしょうゆ煮込み。

にこごりはさっぱりした味。豚ひじ肉しょうゆ煮込みは甘辛くて美味しかったです。



次は・・・お待たせしました G 食 3 連発です。

犬肉の盛り合わせ



茹でた犬肉を香辛料が入ったたれと一緒に食べます！

肝心の味ですが、全然食べれます。匂いもくせもなくあっさり。美味しいです。



犬鍋



スープが入った鍋を持ってきたので生肉と野菜が来るのかと思いきや野菜だけ。肉はどこ？スープをすくってみるとありました！！犬肉です。どよめくメンバー（笑）
（生肉はとても固く強烈な臭みを発するため、固さや独特の臭みを消すために長時間下茹でする必要があるそうです。）

肉自体は味があまり感じられず固めでパサパサした感じ。ペースト状の香辛料を入れて食べます。

スタミナ料理 + 野菜が入ったヘルシーメニューです。

カイコ串



虫系ありました（涙）あまりのテカテカっぷりに悲鳴。焼いていくと虫汁が（ ）

噛んだ瞬間、外はパリパリ、中はジューシーでした（涙）。なかなか噛み切るのに苦労しました(@<>@;)。

あっという間に頼んだ料理はメンバーの胃袋に入りました。店内のお客さんは中国人の方が多かったです。テーブルからあふれる料理をちらちら見られ、盛り上がる席との温度差を感じつつの部活動でした。ほとんどの料理に香辛料が添えてあったせいか、ぼかぼかあったまります。これからの季節にはいいですね！

今回も無事 G 倶楽部終了しました。これからも楽しい活動を報告したいと思います。どうぞ、お楽しみに！

報告 かたつむり