

# BEN STYLE

## 「最近ではステーキよりもハンバーグがおいしい」

先日阪急夙川駅を探検、ちよ  
うどお昼時だったので、何  
かおいしいもん、変わった  
もん、めずらしいもん、究  
かいな？あれれ、究極の  
ハンバーグ？あれれ、自信  
ん、行ってみたいかと、  
吸い寄せられました。トリ  
ニテイというイタリアンの  
お店です。きれいなイタリア  
風の白木のインテリアで  
統一されていきました。トス  
カリーナの民家風（行った事  
ないけど）かな？今日は家  
族3人、まずは白ワイン  
グラスで、料理は後ほど注  
文します。これっていつも  
の手ね。だつてウエイトレ  
スさんが帰らないと、白ワ  
インがオードレされないも  
んね。女性が決めるのが遅  
いから。まじめのオードレ  
ンです。まじめのオードレ

合う季節の前菜5種盛り  
合わせ5点盛り千5百円・究  
極のハンバーグ千9百円・  
箸でちぎれるビーフシチュ  
ーお願ひします。それと  
ンアルコーン1本。ここで  
ケチつてはいけません。帰  
りの運転手さんのご機嫌を  
損ねるのはいけません。い  
家族で行くと良いですね。  
ろんなものが味見できて最  
高です。ウエイトレスさん  
が、これがパルマの生ハム  
でございませぬ。説明してく  
さる。よく覚えまして、だ  
うわ。やっばり前菜はいい  
ねえ。白ワインと同時に出  
てくる。呑みか  
ら、呑みか  
助に、呑みか  
れし、呑みか  
す。お待  
ち。究極  
の

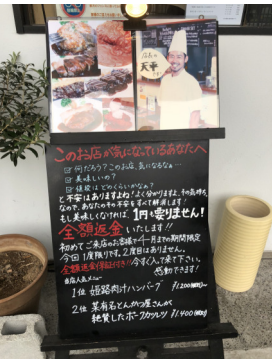


第176号  
BenHouse  
編集人 尾上大輔  
（記事はあくまでも  
編集人個人の私感で  
ございますので悪し  
からず。）  
www.benhouse.co.jp

グハン  
で。200  
か。おい  
い。おい  
ない。おい  
ラソミッ  
が。かつ  
て。一番  
グハ、フ  
色の肉汁  
やん。一  
極楽極楽  
から美味  
とちよつ  
レシピに  
イペリコ  
うだ。野  
家より取  
だわり一  
いて娘の  
です。こ  
んで。こ  
るけです  
煮込んで  
も家庭で  
極上品で  
意気込み  
料理にア  
られまし  
句言わん  
した。ハ  
のハンバ  
した。参  
馳走



人は日本  
り。日本  
や。日本  
ど。日本  
お客様  
お待ち  
とドアが  
出てるん  
天平ちゃん  
だつて、す  
な。す。す  
来。す。す  
が。す。す  
です。す  
し。す。す  
る。す。す  
ん。す。す  
た。す。す  
店。す。す  
す。す。す  
ン。す。す  
そう。す  
見るとオ  
行くと閉  
なんかい  
見る。す  
そう。す  
ン。す。す  
す。す。す  
店。す。す  
た。す。す  
ん。す。す  
る。す。す  
し。す。す  
です。す  
が。す。す  
そう。す  
来。す。す  
な。す。す  
だつて、す  
天平ちゃん  
出てるん  
とドアが  
お待ち  
お客様



番とビールが大好き。気持ちよくテールに座る。ここでもビールとノンアルコールと姫路肉汁ハンバーグよろしくお願います。あとは後ほど注文します。家族で行ったときは大ちゃんが行って部分オクターする。女性は迷って迷って全員決まるのに5分かかることも。こういつたお店は手作りなんです。隣のテールが先にオクター入ったら、20分もお預けなんてざらですもんね。もちろん一品目がきたらみんなでつまむので、家族の文句も出ません。ちよつとビールとノンアルコールの覇権争いが起こりますが、ここはスポンサーを立てまじょうね。ビールはサッポロクラツシツクの瓶ビール。なかなかめずらしい。そしてコクがある。自宅でも飲みたいくらいだが、うちでは発泡酒のノンカロリーであります(安倍さんへの政治不信により税金は少なめと小さな反抗をしている)。サッポロクラツシツクのお代わりと同時に、姫路肉汁ハンバーグが登場です。オーナーいわく、鹿見島産・宮崎産牛と鹿見島産豚を秘密の比率で配合し、つなぎには地元の新鮮たまごや淡路島産たまねぎをアメ色に

なるまで炒めて使用して飛ばす。肉汁に注意し上がりください。ちよつと小ぶりに目玉焼きが乗って、3日ばかりのデミグラスソースが隠れてちよつともつたいないかもです。これにて目玉焼きがハンバーグかどちから迷うねー?一番美味しい食べ方は?目玉をぐりぐりして黄身をたらしてから、白身とハンバーグを重ねていただく事にします。うっこれって肉汁たっぷりハンバーグと黄身にとるとるさのコーポなにもいえましえーん。ほんとに恐るべし。お父さんの味見から、ほな皆様も頂きなはれ。でいつせいにフオクが出る。家族で食べるつて良いですよ。つば付いたなんて言わないもんね。だつて元は一緒だからね。最近はお父さんキタナイ、もう有りえへん、最低!。なんて聞こえてきますよ。あれは家族として正しくなさそうです。子は親の鏡。そう思



て親が正さない。ね。続いて登場はカニクリームコロッケ、オーナーいわく、島根産カニ身と北海道産生クリームをふんだんに使用しています。揚げるのが非常に難しく、シエフがこのテクニクを身に付けるのに3年を要しました。あつあつクリームとろけるようなカニクリームコロッケをお召し上がりください。だつて。これもめつちや美味しかったです。後のメニューも食べたいものばかりですが、料金は千8百円くらいで少し上等です。特別な日に家族で楽しむお店ですね。続いて姫路でハンバーグといえ、最近オーブンした、ズンバーグ。さんも最高です。仕事タイムだつたので仕方なくノンアルと、てごねハンバーグ150gを注文しました。ほどなくやつてきたのは、昼(中)シヨツキ、びつくりしてお姉さんと違ふよ、ノンアルですよ、と確認するくらいビールそつ



くり。入れ物によつて勘違にするんだね。これは良い作戦です皆さん。も真似しようね。ほどなく、てごねハンバーグも登場、なになに、一番メニューのてごねハンバーグとは、表面を焼いたあと、スチームで蒸し焼きにしたハンバーグはふわふわの食感とジューツとあふれる肉汁がたまらない!。だつて。だから鉄板の上につて熱々なんです。ひいひい言いながらほうばる。旨い(庶民の味方です)もやしもコンも最高。うれしいのは調味料がニンニク・胡椒・岩塩・ステーキソース他色々おいてあること。ここはちよつと旨いもの食べたくなつた時のお店です。最後に普段使いのハンバーグはベンハウスお向かいのサイゼリア(社食指定)のハンバーグAが最高です。いつ行つてもそれが食べない。味も大好き(庶民味)やし、スープ・サラタ・ライスも付いてなんと500円ですよ。これなら時間も懐にも最高です。

