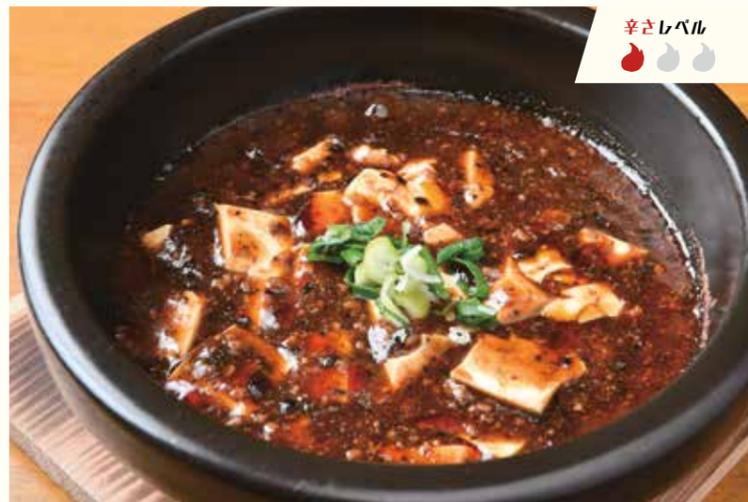


石焼四川山椒の黒麻婆豆腐

880円(税込)

じっくりと取っだしを使い、余分な油を抑えながら仕上げる和食のような優しい味わいの中華料理に、手作りのデザートや豊富な中国茶までが揃う店。石鍋の中でぐつぐつと音を立てる熱々の「石焼四川山椒の黒麻婆豆腐」は、最初はマイルドに感じられるが、後から追い掛けてくる豆板醤や花椒の刺激に、いつしかじわじわと舌が痺れていく。夏こそじんわり汗をかきながらその爽快な辛さを体感したい一皿だ。

中華屋 KÖRAN コーラン  
羽島郡笠松町桜町85  
11:30~14:00、17:30~22:00  
月曜定休(祝日の場合は翌日) P14台  
TEL.058-388-3950

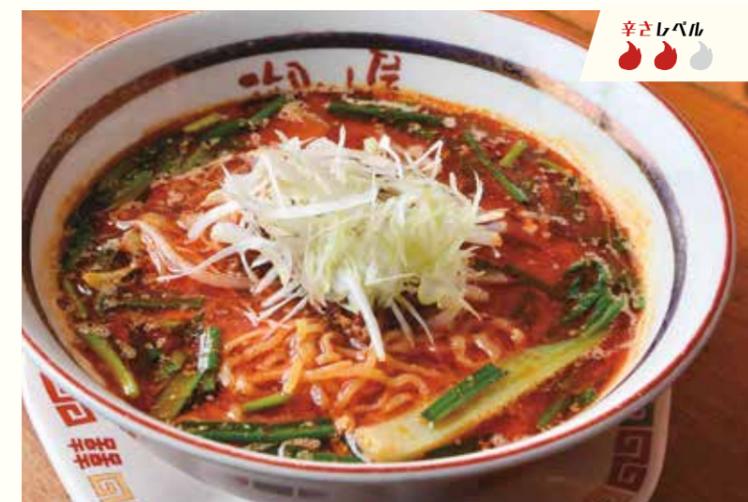


辛さレベル  
🔥🔥🔥

地獄タイタン 900円(税抜)

居酒屋が立ち並ぶ玉宮で、深夜まで営業するカウンターのみのお店。4種類あるラーメンの中で、一際存在感を放つのが台湾ラーメンと担々麺を組み合わせた「地獄タイタン」だ。鶏ガラと魚介類から取っだしにパウダー状にしたごまを入れてコクを出し、自家製のラー油と唐辛子を加えた真っ赤なスープは、深い辛さに悶絶しつつも、つい癖になる。甘辛く煮たミンチとシャキシャキとしたネギが全体のアクセントに。

らーめん 御めん屋  
岐阜市長住町4-3(P29地図B-5)  
20:00~翌2:00  
日曜定休(翌月曜が祝日の場合は営業、翌火曜休み)  
TEL.090-2346-9381



辛さレベル  
🔥🔥🔥

特製イロドリ和えそば 920円(税込)  
(鶏チャーシュー、味玉、黒ばら海苔トッピング)

関市にある有名店「白神」で修業を積んだ木村知史さんが営むラーメン店。麺を覆うようにトッピングが盛られた「特製イロドリ和えそば」は、エスニックな風味と痺れるような辛さが特徴だ。奥美濃古地鶏を使ったまろやかな鶏白湯に、自家製ラー油と3種類の唐辛子、クミンやクローブなどの多彩なスパイスが奥深い辛さを加える。小麦の風味が豊かでもっちりとしたやや太めの自家製麺はタレとよく絡み、すすると刺激を運ぶ。

ラーメン イロドリ  
岐阜市北一色5-13-25 ガーデンハイツ1F  
11:00~14:00、18:00~21:00  
月曜定休 P15台  
TEL.058-201-5000



辛さレベル  
🔥🔥🔥



辛さレベル  
🔥🔥🔥

スープカレー(チキンレッグ)3辛  
1,050円(税抜) ※4辛以上はプラス料金あり

カフェのような佇まいのスープカレー専門店。店主が独学で完成させたスープは、鶏ガラや豚骨、香味野菜を煮込んで丁寧に取った要となるだしに、10種類以上のスパイスを加えた程よくピリ辛でコク深い味わい。一晩かけて真空調理したチキンレッグはほろっと柔らかかでジューシー。大ぶりの野菜は素揚げすることで、素材の甘みがより濃厚に。選べる辛さは10段階。より刺激を求めるなら上位にチャレンジを。

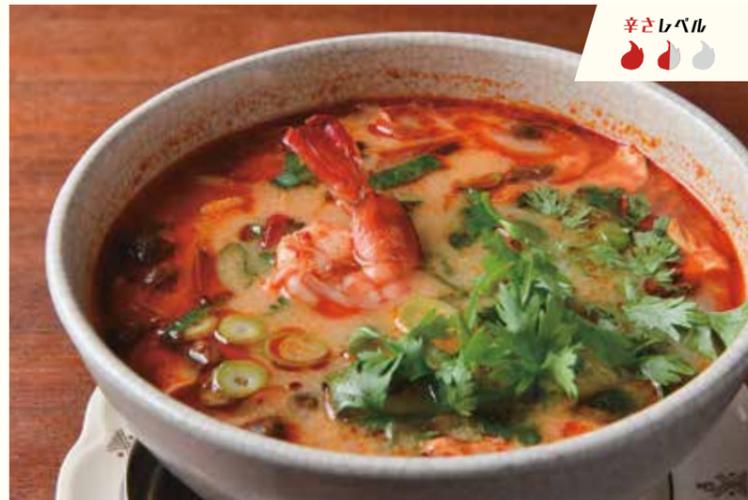
スープカレー専門店  
Monkey SPICE モンキースパイス  
各務原市那加門前町3-39 シャトウ88 1F-D  
11:30~14:30(LO14:00)、  
17:30~21:00(LO20:30)  
※月・火・木曜は昼のみ営業(祝日の場合は夜も営業)  
水曜定休 P共同8台 TEL.058-372-6711



トムヤムクン 1,000円(税込)

古田カズコさんとタビー・ポスリカムさん夫婦が営むこの店では、タビーさんの故郷、タイのイサーン地方の料理が楽しめる。農薬を使わない自然栽培にこだわって、野菜やハーブはなるべく自分たちで育てた新鮮なものを使う。エビやムール貝などの魚介類の旨みが広がり、レモングラスやカーといったハーブがふわりと香るスープ「トムヤムクン」。酸味、辛み、塩味、甘みが複雑に絡み合う、まさに本場の味だ。

タイごはん ポーヤイ  
岐阜市徹明通1-26(P29地図B-4)  
11:00~21:00  
月曜定休  
TEL.058-262-7005



辛さレベル  
🔥🔥🔥

エビの四川唐辛子炒め 1,200円(税込)

「より多くの方に美味しく中華を食べてほしい」と厨房で一人腕を振る店主の藤芳哲人さん。水餃子のタレに八角を効かせるなど、巧みに香辛料を操る。丁寧に下処理をしたエビと色とりどりの野菜を、細かく刻んだたっぷりの唐辛子などと一緒に強火で一気に炒めた「エビの四川唐辛子炒め」は、見た目も鮮やか。オイスターソースや豆板醤のコクと唐辛子のピリッとした辛さに、ご飯はもちろんキンと冷えたビールも進む。

中華喰房 哲家 てっか  
岐阜市福光東2-5-10 幸ビルディング102  
11:30~14:00、17:30~21:30(LO21:00)  
※日・祝日は17:00~、金・土曜は~22:00(LO21:30)  
火曜定休 P共同18台 TEL.058-215-7251



辛さレベル  
🔥🔥🔥