

水戸市のレストラン「梵珠庵」が提供中

濃厚な甘み、シルクスイート焼きいも



水戸市見和のレストラン「梵珠庵(ぼんじゅあん)」は、敷地内に「焼きいも屋コーナー」を設けている。残暑が厳しいこの季節にぴったりの「冷やし焼きいも」(100円〜130円)と、熱々の「焼きいも」(同)も用意。それぞれ鉾田市産のサツマイモ「シルクスイート」を、店内の石焼き窯でじっくりと焼いている。「濃厚な甘みと、ねっとりとした食感、舌触りも自慢。おいしくて、健康的なスイーツです」と同店。焼きいも関連商品として、「焼きいも

甘みと舌触りが特長

ジュース」(430円)や「いも入りチーズケーキ」(270円)などもある。焼きいもジュースは、焼きいも、牛乳、バニラアイスをこだわりの配合でミックス。また、バナナジュース、フレッシュドリンク、タピオカも好評だ。同店の食事メニューは、国籍を超えたバラエティー豊かな創作料理。全室個室で、周囲に気兼ねなく楽しめる。9月末までのディナータイムは、料金2割引きのキャンペーンを実施中。ケータリング、仕出し弁当の依頼も受け付ける。不定休。午前11時半〜午後2時(L.O)、午後6時〜9時20分(同)。同店 ☎029・297・7071。

