

龍ヶ崎のコロッケ MAP

ともりんのふらり食べ歩きレポート!!



このオレンジの
ノボリが目印!



まろやかな味わいの、たっぷりチーズの効いたベシャメルソース入りコロッケパン! よく見るとコロッケにかけられているソルトが味のバランスをとる隠し味!
おいしいパン屋さんの作るおいしいコロッケパン、食べる価値あり♪

⑫ パン・アドリエ クレッセント

【グラコロパン】
1個 220円

⑬ 料理や 和美(なごみ)

ごま豆腐のコクが効いたとろっと柔らかい和風コロッケ! 薄くスライスされたレンコンがいい食感を生み出してる! お好みでからし醤油をつける粹な食べ方もできる!



【和美コロッケ】
1個 200円

一嗜み一嗜み食感が違う!
野菜ソムリエの店主が腕をふるう野菜たっぷりの米粉コロッケは食べるのが楽しい! お店の一皿では、龍ヶ崎産の味噌を使ったトマト味噌ソースで、もう一つの味も楽しめちゃう!!

⑮ くつろぎ茶屋 わらく

【トマコロ】
1皿 300円

かじってびっくり真っ赤なコロッケの正体は、トマトの酸味と甘みがちょうどいい手作りミートソース! 隠し味のガーリックが旨さを引き出してくれる♪ 気さくなお姉さんたちと会話もはずむホームのような居酒屋。

⑭ ランドローム龍ヶ崎店

【ランドロームのコロッケ】
1個 88円(税別)

地元民に愛されてきた歴史あるスーパーには、同じく愛されてきた5種類のコロッケの中でもイチバン人気は「ランドロームのコロッケ」! 子供も喜ぶ甘みのある大判コロッケはお母さんも喜ぶこの安さ。地元愛を感じます。

⑤

④

⑦ 居酒屋 世界の橋本屋

「実はコロッケはお酒のつまみに合う!!」
品種にこだわった甘みの強いじゃがいもがぎっしりと惜しみなくつまた、ほんのりバター風味の濃厚なコロッケ!!

【やっちゃんコロッケ】
1皿 500円

③

④ 割烹旅館 壱仙(きせん)

季節やお客様に合わせて変わる、季節もの和風コロッケ。かじってわかる、目に楽しく舌に美味しい芸術さえ感じる中身はかじってからのお楽しみ♪ 季節の移り変わりを感じられるコロッケ♪

【季節もの和風コロッケ】
1皿 1000円 定食

⑥

⑤

②

①

⑨ 龍ヶ崎プラザホテル四季亭

【龍ヶ崎コロッケ】
1個 120円(税別)

たかはしこロッケを使用! 幼い頃を思い出す、どこか懐かしい味がホテル下の料亭で食べられるなんて…! ビジネスマンから女性客も多い、落ち着いた雰囲気の居酒屋。

龍ヶ崎駅

薬師堂

⑧ そばの池田屋

【池田屋コロッケ】
1皿 400円

あらいパン粉で揚げたサックサクのころもが特徴! ゴロッと入ったホクホクじゃがいもが嬉しい! ここにしかない、特製デミグラスソースをお好みで♪ 美味しいおそばと一緒に食べる、ゼイタクな食べ方もオススメ!

⑥ どらすて(まいんコロッケ)

【りんごコロッケ】
1個 100円

9種類もある多彩なまいんコロッケの中でも、TVでコロッケ部門日本一にもなった「りんごコロッケ」! まるでアップルパイのこのコロッケは、スイーツ感覚で食べれちゃう、シナモン香るかわいいハート型♪

⑤ 服部精肉店

【えび入り
山芋コロッケ】
1個 150円

とろ~りとした舌触りのヒミツは山芋!! えびとの相性もよく、コロッケなのにあっさりヘルシーで女性にもおすすめ! 揚げたてコロッケを待つ間は優しいお母さんとおしゃべり♪

② 高橋肉店

【ボコメのクリームコロッケ】
1個 200円(税別)

2014ご当地メシ決定戦で優勝した話題のコロッケ!!

俵の型をしたこのクリームコロッケは、舌触りなめらか~な真っ白の米粉ホワイトクリームと、細かく刻まれた生レンコンのシャキシャキ感がうまくマッチされた、研究に研究を重ねた極上の一品!