Takumi Sainte-Catherine

https://sainte-catherine.takumi.be

Rue de Flandre 12, 1000 Brussels 月~金12h~14h30、18h~22h ±12h~22h、日12h~21h、休なし

Takumi Flagey

https://flagey.takumi.be Takumi Jourdan

https://jourdan.takumi.be Takumi Zaventem

https://takumizaventem.be

店舗により、営業時間、メニューが多少異なる。

Kokuban Louise

www.kokuban.be

Rue Vilain XIIII 53, 1000 Brussels 月~十12h~14h、19h~22h、日休

Kokuban Schuman

Rue Belliard 180, 1040 Brussels 月~金12h~14h30、19h~22h30 土19h~22h30、日休 6人以下の予約不可

両店ビジネス街にあるレストランですが、 取材したルイーズ店には幼児用の椅子があり



www.facebook.com/menmastcatherine Quai aux Brigues 34, 1000 Brussels 月~金12h~14h30、18h30~22h ± · ⊟12h~15h30、18h30~22h

Menma Ixeles

www.facebook.com/menmabelgique

Av. des Saisons 123, 1050

Menma Jourdan

www.facebook.com/menmaplacejourdan

Pl. Jourdan 48, 1040 Brussels 店舗により、営業日が異なる。

Umamido Sainte Catherine

www.umamido.be

Place Sainte Catherine 1, 1000 Brussels 月~木·日12h~22h、金·土12h~22h30、休なし

Umamido Bourse

Rue Henri Maus 37, 1000 Brussels

Umamido Bailli

Rue du Bailli 14, 1000 Brussels

Umamido Flagey

Chaussée de Vleurgat 1, 1050 Brussels

店舗により、営業時間が異なる。ゲント、アントワープ、ルー ヴェンにも店舗がある。予約不可





上手に箸を使って最 後まで麺を食べてしま うという、食べ慣れて いるお客さんがたくさ んいました。美味しい ものに国境はありませ ん。われわれも出かけ てみましょう。

好みの品を選べます。



がりの麺と美味しい豚骨スープで日本を懐かしみました。

い、夕食時は家族や友だちとおしゃべりしなが ら楽しめるところです。サーブもスターターと メインのラーメンを同時に提供するかどうかを 尋ねてくれました。こちら式に、まず日本酒 とスターターを楽しみました。遅くに入店し たにもかかわらず、ゆっくり食事ができて、 デザートまで味わいました。

メインのラーメンは脂のない豚肉が入ってい て、しかも豚骨スープは塩辛過ぎず、スタイル を気にする女性には最高のラーメンでした。デ ザートの抹茶アイスは濃厚な味で、抹茶ファン にはお勧めです。



ラーメンとカレー、定食、おつまみ系など豊富な品数でわれわれを

ラーメンの麺は札幌発の縮れ麺を使用しており、もちっとした仕上

迎えてくれます。メニューは日本語でも書かれているので、安心して









www.facebook.com/yamatobelgique Rue Francart 11, 1050 Brussels

自家製麺と自家製スープを使って、美味し いラーメンを作れない訳はありません。もっ ちりした麺が好きであれば、ここの麺がお勧 めです。大きなチャーシューを見ただけでも

レストランの意気込みがうかがえます。 周りのお客さんが話す言語を気にしないと、日本でラーメンを食べ ている気分になる店内の雰囲気は、うれしさを倍増してくれます。 ビールと共に餃子とラーメンなんて、本当に日本と変わりません。



取材したサント・カトリーヌ店は、観光 客でいっぱいの店で、店員も流暢な英語で 対応してくれました。

箸を使って麺類を食べるのは、日本人の 子どもたちにも難しいのですが、皆さん美 味しいものには努力するといった趣で、誰 もフォークを頼んでいませんでした。

スターターにお寿司を2種注文したのです が、メインのラーメンが先にきました。ほ うれん草たっぷり、卵は2つ、麺のゆで具合 ばっちり、美味しいスープと申し分なかっ たのですが、チャーシューの豚肉は脂が多 く、脂が苦手な方は要注意。





