



奈未&奈穂子のグルメリポート vol.82



水にこだわった生地のお好み焼き♪

今回は

## 童子

【関西風 デラックス】  
1050円(税込)



【広島風 肉玉そば・いか天】  
900円(税込)

【トッピング チーズ】  
150円(税込)



【ビール】  
＜ハートランドビール＞  
生：500円(税込)  
瓶：550円(税込)

《童子》で今回は"お好み焼き"の【関西風 デラックス】と【広島風 肉玉そば・いか天】に"チーズ"をトッピングしたものをいただきました。

【関西風 デラックス】は、"肉・たこ・えび・いか・あさり・ベーコン・ツナ"が入っており具たくさんです(\*▽\*)

【広島風 肉玉そば・いか天】の"チーズ"トッピングは、とろーり伸びるチーズとの相性が抜群ですよ！

美味しい食材をお客様に提供するためにお水にもこだわり、35年受け継いだ山芋入りの生地はふわふわ♪

女性に人気なのは【関西風 ミックス】で、トッピングは"チーズ"と"もち"。男性には【関西風 デラックス】、トッピングは"そば"が人気なのだそうです。6種類のトッピングが選べるので、自分好みにアレンジ出来そうですね！

お好み焼きの他にも色々なメニューがあり、【とん平焼き】や【豚キムチ】がおすすめだそうです。珍しい【麒麟のハートランドビール】の生ビールが味わえるのだとか！

お持ち帰りもあるので、仕事帰りなどに気軽に立ち寄ってみてはいかがでしょうか(\*´ω`\*)

◎所在地 光市島田4-11-6

◎営業時間 11:00~20:30

◎店休日 毎週火曜日、第3水曜日

◎TEL 0833-72-3913



取材店舗募集中【掲載無料】TEL71-0650