

ラケル　吉祥寺店

***ふわっととけて、香り広がる。***

東女生の８割は一度でもこのお店のオムライスを食べたことがあるだろう。今や身近となったラケルの魅力について、改めて紹介する。

暖かな調度品に迎え入れられる。

店内はイギリス湖水地方の邸宅をイメージ。



***RAKERUの“餅もちチーズオムライス”***

　吉祥寺駅中央口を出て正面の三菱UFJ銀行に向かう。ぶつかったら右に曲がり横断歩道を渡りローソンまで直進。見えてきたのはガスト。ここまで徒歩約５分。その地下にあるお店こそが、今回紹介するラケルという店だ。

　ラケル　ダイニング吉祥寺店では、イギリス湖水地方の農家のダイニングをイメージした落ち着いた店内で、バラエティ豊富なふわふわオムライスとやさしい甘みのラケルパンを楽しめる。



東京都武蔵野市吉祥寺本町１−１８−３　サニーシティ吉祥寺B１



けている。オムライスの上には国産で栄養満点のクレソンが添えられ、一見カロリーの高そうなオムライスも、健康に配慮した調理が施されていた。

　値段は税抜きで８８０円。こだわり抜いた素材と調理法を、千円以内で

リーズナブルに楽しめる。

　皆さんも、久しぶりにラケルに立ち寄ってみてはいかがだろうか。

（作成者：成川）

まさに吉祥寺癒しの空間。ランチも午後のティータイムにも、仕事終わりの晩御飯にも、気軽に立ち寄れる。授業終わりの学生がひとりで来ていることもしばしばだそうだ。

　ラケルのこだわりのヨード卵光で作った絶品オムライスは深いコクと濃厚な味わいで口の中でとろけていく。

中でもラケルの「餅もちチーズオムライス」は、口当たりの柔らかいお餅がオムライスの中に入っており、そこにデミグラスソースとチーズソースをたっぷりか