

Ian Ngo (Lingguhang Contributor, May-akda, Editor, at Eksperto sa Paglalakbay sa Bay Area)

Ano ang Paggalaw? Lingguhang Lugar sa Gate Keep

Ushi Taro Ramen sa San Francisco ay nakakuha ng atensyon para sa kakaibang all-beef ramen na handog at maaliwalas na kapaligiran. Matatagpuan sa loob lamang ng 10 minutong lakad mula sa Golden Gate Park, sa 1382 9th Ave, San Francisco, ang Ushi Taro Ramen ay inilarawan bilang isang maliit ngunit maaliwalas na establishment, na ginagawa itong isang kaakit-akit na lugar para sa kaswal na kainan. Kasama sa seating arrangement ang isang bar at dalawang mesa, na kayang tumanggap ng maliliit na grupo nang kumportable. Sa kabila ng limitadong laki nito, epektibong pinapakinabangan ng restaurant ang pag-upo, na nagbibigay-daan para sa mainit at intimate na karanasan sa kainan. Maaari kong maglakas-loob na sabihin na ito ay naging isang staple ng pagdadala ng mga bagong dating sa lungsod na interesado sa culinary scene.

Pangunahing nakatuon ang menu sa ramen na nakabatay sa baka, na ikinabukod nito sa maraming iba pang ramen spot sa lugar dahil naiiba ito sa tradisyonal na sabaw na nakabatay sa buto ng baboy. Kabilang sa mga sikat na opsyon ang:

- Shio Ramen: Isang magandang pagpipilian para sa mga first-timer na inirerekomenda ko na sumasaklaw sa balanse ng masaganang lasa habang pinapanatili ang mga pangunahing ideya kung ano dapat ang ramen.
- Tradisyonal na Paitan Ramen: Kilala sa masaganang lasa nito nang hindi masyadong makapal.
- Spicy Ramen: Nagtatampok ng beef bone broth na may roasted beef fillet at isang pahiwatig ng truffle, na lumilikha ng kaaya-ayang balanse ng mga lasa.
- Mae-enjoy din ng mga customer ang iba't ibang appetizer tulad ng:
- Crispy Mushrooms: Isang paborito ng karamihan, bagama't iminumungkahi ng ilan na maaari itong makinabang mula sa isang dipping sauce.
- Gyoza: Pan-fried beef dumplings na inihahain kasama ng maanghang na toyo.
- Beef Karaage: Isang twist sa tradisyonal na karaage ng manok ngunit may malambot na karne ng baka na katulad ng ibinibigay sa ramen.
- Roasted Beef Fillet: Mga piraso ng malambot at malasang beef na may sarsa ng vinaigrette upang idagdag sa salad na kasama nito. Maaari ding maging isang paraan upang magkaroon ng dagdag na karne ng baka upang idagdag sa iyong mga mangkok ng ramen dahil pareho ito.

Mga Espesyal na Pagdaragdag

Maraming mga kumakain ang nagbubunyi tungkol sa opsyon na magdagdag ng bone marrow, na nagpapaganda ng sabaw at lasa ng sabaw. Ang karagdagan na ito ay partikular na pinuri para sa texture na natutunaw sa iyong bibig. Ginawa ko itong "kailangan" para sa bawat pagbisita kapag nakakakuha ng isang mangkok ng ramen. Ang diskarte na ginagawa ko ay kumuha ng isang kutsarang sabaw, magdagdag ng isang piraso ng beef fillet, at magdagdag ng kaunting bone marrow para makakuha ng subo ng masaganang lasa na kakaiba sa establisyimentong ito.

Patuloy na itinatampok ng mga review ang matulungin at magiliw na serbisyo sa Ushi Taro Ramen. Ang mga customer ay nag-uulat ng mabilis na pag-upo at mabilis na serbisyo, kahit na sa mga oras ng abalang. Ang staff ay kilala sa pagiging mahusay at matulungin, na positibong nag-aambag sa pangkalahatang karanasan sa kainan.

Pagpepresyo

Ang restaurant ay itinuturing na makatuwirang presyo kung isasaalang-alang ang kalidad ng pagkain na inaalok. Maraming mga parokyano ang nakadarama na ang laki ng mga bahagi ay mapagbigay, na ginagawa itong isang magandang halaga para sa mga may masigasig na gana. Ang isang tipikal na mangkok ng ramen ay humigit-kumulang \$17 na may karagdagang \$10 para sa isang side order ng bone marrow.

Feedback ng Customer

Sa pangkalahatan, nakatanggap ang Ushi Taro Ramen ng positibong feedback mula sa mga parokyano nito:

- Maraming pinahahalagahan ang kakaibang pagtutok sa karne ng baka sa kanilang mga ramen dish.
- Nagkamit ng matataas na marka ang mga masasarap na sabaw at mahusay na luto na pansit.
- Ang ilang mga customer ay itinuro na habang ang menu ay simple, ito ay epektibong nagha-highlight sa kalidad ng bawat ulam nang walang hindi kinakailangang kumplikado.

Namumukod-tangi ang Ushi Taro Ramen sa ramen scene ng San Francisco sa mga natatanging all-beef na handog, maaliwalas na kapaligiran, at mahusay na serbisyo. Nag-iisip ako kung isusulat ko ba ito o hindi dahil napakaganda nito, gusto kong itago

ang sarili ko ngunit dapat malaman ng mundo ang tungkol sa lugar na ito. Dagdag pa, ito ang aking personal na #1 na lugar ng ramen sa ngayon kahit na inihambing ito sa potensyal na mas mahusay kaysa noong bumisita ako sa Japan. Mahilig ka man sa ramen o bago sa culinary delight na ito, nangangako ang Ushi Taro ng isang kasiya-siyang karanasan na nagpapanatili sa mga customer na bumalik para sa higit pa.

Mga larawan ni Ian Ngo









