

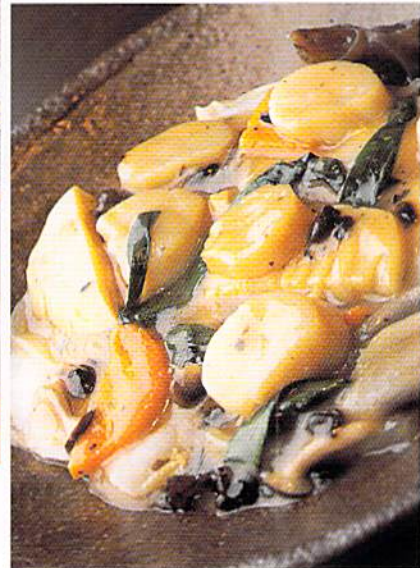


目印は1Fのラーメン店「天下一品」。その2Fに「こぼれ華」はある。ご覧のとおり町家の暖簾をくくり、急な階段をのぼり席につく。むき出しの太い梁の下、程良く仕切られた席も隠れ家の趣と言えるかもしれない

こぼれ華てまりシュウマイ 450円  
 筍が具に入る以外は100%エビのすり身のもと、椎茸と筍を具に鶏肉を練ったものを玉子とウコンを混ぜた生地で包んだものの二種。針ショウガの二杯酢でサッパリといいただく点心系メニュー



帆立貝柱の黒豆炒め 880円  
 ホタテ、人参、筍、キクラゲ、白菜、ネギ、シメジをトロリと炒めたオーソドックスなメニューを、黒大豆を発酵させ、干した物を蒸した「トウチ」が彩る。このトウチは、日本の納豆の原型とも言われる



生麩の中国味噌田楽 580円  
 柚子風味を効かせたテンメンジャンベースの黒い味噌と、西京味噌をベースにごま油とトウバンジャンを効かせた白い味噌の二種を楽しむ。京都の味噌を中華風に、中国の味噌を京都風にアレンジしている

# KYOTO Technical Site

取材・文/竹中 聡(本誌) 撮影/三國賢一

味がさね(=和と中、異なる文化の料理を出し)、華めぐり(=女性が巡り楽しみ)、こぼれ華(=そぞろ歩いてここに行き着き、賑わう)。という意味が各店名には込められる。文学的に深い味わいも提供する



広東料理 こぼれ華  
 京都市東山区新橋通大和路東入ル  
 TEL.075-532-2256  
 営業時間 17:00~翌3:00 (L.O.翌2:30) /日休

## 「大人の隠れ家」は数あれど 謎を解いてみたくなる一軒

先斗町に「味がさね」「華めぐり」という店がある。和と中華を中心に提供する大規模な町家を利用した料理店である。これに続く店が先頃オープンした。先の二軒と同じく、中華の味を供する大きな町家だが、そのどれもが経営者ごとにも手広く商う飲食店とは大きく趣を異にする。先の二軒に関しては、それは一人の商売人として「先斗町の、床のあるところで店をやりたい」という思いからだった。さらには京都で商売をする者として「他のどの場所よりも、やはり先斗町、河原町、そして祇園。この三カ所に店を出したい」と思っていたという。

系列最新店「こぼれ華」。いよいよ祇園は花見小路である。選んだ味はやはり「実績のある味」中華料理。祇園に遊び働く女性達が夜遅くまで、気軽に楽しめる、あっさりした中華。一般的に広東料理と言えば香辛料がきついイメージがあるが、「香港」ではなく「広東エリア」で見れば、薄味文化である広東料理の真実。それは日本人の味覚に合う。選んだ建物も先斗町で実績があり、昨今そのムーブメントが特に取り沙汰される町家。立地に比する単価も現実離れに近い花見小路のこの一軒。素性は一流。この店をマネージメントする企業が思い当たる人も、そうでない人もいるだろう。だがどちらにせよ、2種あるうちの高価な方のコース「こぼれ華コース」でも3800円、立地も含め「支払う額より遙かに値打ちのある料理が出される」という結果は同じだ。