



王朝閣 (おうちょうかく)

■京都市東山区八坂五重之塔前
☎075・531・0774
●11:00~14:30、17:00~21:00/火休 コース：5000円~

三条通
八坂通
東山安井
八坂神社
八坂の塔
★

八坂さんの五重の塔の目の前、石畳の道、と和風ロケーションとのアンバランスさが新鮮な土朝閣。通年、昼夜問わずいただける全六皿、食べごたえ充分の人気メニュー、ミニ・コース 嵐定食1000円も注目あれ。

揚州炒麺

(シンチャウチャウメン・かやくやきそば)

800円/提供：王朝閣

揚げ麵に約10種のかやくをかけ、ホリホリと揚げる。味は京都風、少し甘めでしっとり、かつ素材自体の味を生かしている。直径2mmほどの大丸麵をかき回しと揚げており、食べ終わるまでサクサクと歯ごたえがあるのがうれしい。



煎肉餅

(チャンロウピン・豚肉だんご)

800円/提供：竹香

豚のミンチとタマネギのみじん切りをこねた豚のひくとちんぽんバーガー。シンデレラ料理だが、ちゃんとスゴい味。お肉の旨味と自家製豚ミンチのコク、タマネギの甘みと油揚げの中で立体的な味わい。



煎芙蓉蟹

(チャンフヨウバイ・蟹の玉子焼きあんかけ)

1200円/提供：土朝閣

油揚げをすりつぶし、玉子焼きを焼いて、あんかけの中はあんわり焼いた。煎芙蓉蟹、10cmサイズで4枚入り、中にはあんかけがたっぷり入った。お肉の旨味と自家製豚ミンチのコク、タマネギの甘みと油揚げの中で立体的な味わい。



ホタテ貝とチンゲン菜のクリームソース煮込み

1800円/提供：九龍

新鮮なホタテ貝をクリームソースで仕上げ、チンゲン菜とささげをマイルドな味の料理。ホタテ貝は濃厚なクリームと相性が抜群。ホタテ貝に串刺ししているのは、ホタテ貝を調理中にこぼれやすい。



おこげの五目あんかけ

800円/提供：九龍

香港から入れたもち米をせんべい、油揚げを一気に揚げ、それにアツク、イカなどが入った五目あんをのせていただく。その瞬間のジュッとという音は、何れも食欲増進剤の如し。サクッとした揚げの香ばしさと甘味は、ワンタン。



九龍 (くろん)

■京都市中京区寺町通三条下ル
☎075・231・9459
●12:00~15:00 17:00~22:00
コース：3000円~



食の博物館とも言える「広東料理」の店らしく、さまざまなアイデアを凝らした中国料理が楽しめる。レモンソースやクリームソースなど西洋的に仕上げた料理も楽しめる。その名前の通り、いかにも香港的。

北京



子曰く、「北京料理は都の料理なり」とはいえ、ひとつの体系的な料理という意味ではない。言うなれば地方官僚が上京した際、持ち寄った郷土の自慢料理と、もともとこの地にあった満州民族の山東料理が湿然一体となったものである。加えて内陸部に位置するため、食材的には羊肉、小麦を使う饅頭などが発展。味は砂糖を控えた濃厚な味付けで、やや脂分が多いと心得るべし。

桃園亭 (とうえんてい)

■京都市下京区河原町通西条下ル ☎075・351・4745

◎11:30~22:00/無休

平均予算(1人): 2000円



京都で最古にして最大級の純北京料理の中国料理店。通常のレストランスペースはもちろん、和洋の個室、宴会場まで、5フロア全館で座敷約900を誇る。コースは5000円より1000円単位で用意。ランチ800円も人気。

北京鴨

(ペキンダック)

1匹12000円

半匹7000円/提供: 桃園亭

北京と言えど、写真は従来用で肉ごとが、調理は皮の状態でお出される。1時間ほど吊るしながらじっくりローストするので、皮はパリパリ。野菜と、中国の甘味噌。テンメンジャンペースの濃厚なソースを添えて食べべし。18日前までに要予約。



葱爆羊肉

(チョンパヤンロウ・羊肉の白葱炒め)

880円/提供: 上

北京でよく食べられる羊肉の白葱炒め。炒め、ネギの生臭さを消すために白葱を炒め、羊肉の旨味を引き出す。白葱の旨味を上手に引き出している一品。羊肉の旨味を上手に引き出している一品。羊肉の旨味を上手に引き出している一品。

じゃがいもの千切り炒め

680円/提供: 上上

じゃがいもの千切りと鶏肉を炒め、タカノツメ、ニンニクで一先におめた料理。じゃがいもがもっちりとした食感で、鶏肉のシャリッとした食感はおどろき、いくつでも食べたい料理。

焼売

(シュウマイ)

500円/提供: 桃園亭

焼売は餃子の一種で、皮は小麦粉でつくられ、肉や野菜を包み込んで蒸かす。皮はパリパリで、肉は柔らかい。焼売は餃子の一種で、皮は小麦粉でつくられ、肉や野菜を包み込んで蒸かす。皮はパリパリで、肉は柔らかい。

糖醋鯉魚

(タンツクリーユウ・鯉の甘酢あんかけ)

850円/提供: 桃園亭

鯉専門店から直接仕入れた活きのいい40cm級の鯉をまるごと煮付けにして甘酢で仕上げたもの。骨までやわらかいので、おこし易い。お魚の部分はお刺身にも食べられる。お魚の部分は最初に目上の人に食べてもらおうのが中国の作法。



四川

子曰く、「辛味と乾物なら四川に勝るものなし」。とにかく辛さのインパクトが強い。四川は非常に冬が厳しく、体が温まるものが必要であったことが激辛の理由。さらに海から遠いことが、干しアワビや干しホタテの乾物、ザーサイや漬物などの保存食の発展を促した。ちなみに四川省近くの雲南はハムの世界三大産地のひとつ。



盛華亭 (せいかてい)

■京都市左京区浄土寺馬場町39-4 ☎075・751・7833
●17:00~21:00 / 月休 ※月曜が祝日の場合は翌火曜に振り替え
平均予算 (1人) : 2500円



中華一筋40年のご主人が「京風中華」をテーマにあっさり味の食べたと胸に残らない中華料理を作ってくれるお店。特にしゅうまいの人気はすさまじく、事前に電話で予約しないとめったに食べることができない。

八宝糸

(ハッコウスウ・肉野菜細切り炒め)
600円・提供 盛華亭

タケノコを主とした野菜を湯がき、細切り豚肉と一緒に炒めた野菜仕立ての料理。自然に消えているのでしっかりと味を言った感じが、料理店が「ゴマ油のごうばい焼」と野菜の湯ごけは絶品。



木須肉

(ムッシュウロウ・卵とさくらげはっかん炒め)
680円・提供 盛華亭

全体的に四川風になった後、及びはっかん(明菜)の味。調味料は四川風な味付けを施している。ゆくら(魚翅)は高級品と噂はわりが存分に楽しめる。ヘルシー派におすすめ。



上上 (しゃんしゃん)

■京都市下京区大宮通四条下ル西側 ☎075・822・8181
●平日・祝 / 12:00~14:00
平日 / 17:00~23:00 (11:00まで) 日祝 / 17:00~22:00 (11:00まで) / 月休
平均予算 (1人) : 2000円



赤・緑・黄を基調にした店内に描かれた大きな中国朝風壁画がインパクトを放つお店。気取らないカジュアルな感覚で北京の味が楽しめる。夜のサービス定食880円、10~5月限定の天津包子80円6人分。



豆腐酸辣湯

(トウアサタアタン・豆腐入り四川風スープ)
800円
酸にカツンと来るコショウの刺激はアンディ・フグのローキックの如し。しかし、その酸味と相成り良味の酸味が「味覚と食感に、ついついもう一口、もう一口とわんげが進んでしまう。



魚香牛肉絲

(ユウシャンニウロウスウ・牛肉細切り四川風炒め)
1500円

こちらは白いご飯の恋人とも見える一品。油が炒し、油はトウガラシを油で炒めているから。「魚香」というのは海魚の魚っぽい風味に似た四川の人が命名。ゴマ油やニンニクなどを使うとそれっぽい香りができるんだって。



棒々鶏絲

(バンバンチヤウキウ・鶏しほりのゴマソースかけ)

椒麻局員
(シヤウマクインペイ・ホタテ貝の四川風ソースかけ)
800円・500円 盛り合わせ2000円

トウガラシのやわらかとした酸が四川を際立たせてくれるゴマソースのかかった蒸し鶏。山椒、ネギ、ショウガ油、ソースがさわやかな風味のホタテ。量にはビールのお酒の良友となることろけなし。

マダム紅蘭

■京都市北区染明通堀川東入ル茶道研修会館B1F
☎075・451・3408
●11:30~14:30 17:00~21:00 (ラストオーダー) / 月休
コース : 5000円



一般的に「辛い」と表される四川料理をただ辛いだけでなく、どこから日本人の味覚と好みをしっかり押さえた料理を提供しているお店。



中華大全

体が求めている料理

薬膳



子曰く、「医食同源、すなわち健康は食より成る」。薬膳料理はまさにこの思想に基づき、高麗人参などの漢方を盛り込んだ料理を差す。古来から中国では宮廷での祝い事で薬膳料理を出し、主賓や参加者の健康と長寿を願ったことから、宮廷料理とともに発展してきたとも言える。習慣的に食べていけば成人病や慢性病におおいに良い。中国四千年の歴史の叡知がここに凝縮されている。



津津有味 (つうつうゆうみ)
 ■京都市山科区川田土佐町5-7
 ☎075・594・3054
 ①11:30~13:30 18:00~21:00/水休/予約無し
 コース: 3500円~



アトピーなどともとも体が弱かったという奥さんが体験に基づいて独自に研究。本場北京の薬膳と組み合わせで薬膳料理を作っている。自分の症状に合ったメニューをセレクトしよう。電話で事前に相談しておくのもよし。

枸杞粥 (くこがゆ)

1人前700円/提供: 津津有味

野菜を細切ったスープで粒米がやわらかく(細かく広がる)ように炊き込んだ白粥は、米に味がしっかりとしみこみ、さらりとゆでたもやし、赤く小豆な枸杞の実は甘くてブルーベリーは酸味。視力や血圧の回復、糖病、腰痛にも効くそうだ。



明日葉(あしたは)のおひたし

写真は2人前分。明日葉コース3500円

提供: 津津有味

その料理には新薬が使用され、高麗人参や朝鮮人参など特に血に効く効果があるとする薬草「明日葉」。まがけで産地のいすもろこし、人参が少なくなると、コースのみで明日葉はその料理の一品、要予約。



水餃子 (すいじょう)

1人前(餃子5個)1600円/提供: 鹿鳴春飯店

いよいよ薬膳と野菜をじっくり煮込んだスープと揚げた餃子を合わせた津津有味のコースは、どこか懐かしいおブタの味。餅と野菜の揚げた餃子と煮込んだ餃子スープと一緒にいただく。これ以外に「タレ餃子」もある。



明珠如意蝦

(ミンツウイーシャー・海老のクラマツツウ)

1800円/提供: 鹿鳴春飯店

真ったくプリプリの海老の良感をカブと豆腐のソフトに包みこむ料理。赤であるのは豆腐とツツウツツ。大葉を花に包んだゴージャスな盛り付けは、何れも料理の華やかさを感じさせてくれる。



香煎笋合

(シンチンフンシンクウ・タケノコと玉子をきり)

1200円/提供: 鹿鳴春飯店

タケノコの薄切りと玉子を何層にも重ねて何層も焼いた体に巻いて、その上、タケノコと玉子をきりした箸置きと玉子のソフト(した)の組み合わせが楽しめる。



烏龍蝦仁

(ウーロンシャーレン・海老と烏龍茶の炸めもの)

1500円/提供: 鹿鳴春飯店

烏龍茶の味と炒めた玉子を烏龍茶に漬けていたが、料理で全く油っこさを感じさせない。茶葉にしたコップの中身に烏龍茶、じわじわとお小出しするの待ちます。下手にコップに触るとコップと油が飛び出すので注意。



鹿鳴春飯店 (ろくめいしゅんほんてん)

■京都市北区小山下内河原町84

☎075・492・8100 ①11:00~22:00/第1・3水休

コース: 4000円~



医食同源の理に基づき、薬草を多用した薬膳料理が楽しめるお店。中国人のスタッフが忠実に薬膳料理を再現している。薬膳といっても決して薬っぽい違和感がある訳ではなく、「目に美味なる良薬」とも言える料理だ。上記は直は全て要予約。

中華大全

中華料理人伝説

一枚のポートレイトから浮かび上がる、その人の料理、スタイル、そして人生



お母さんの笑顔の裏に歴史アリ、
この美味しさは長年の努力の賜物

楽仙楼 三原恵子さん

1948年6月、中国東北地方、ハルビン市に生まれる。1歳の時に母を亡くして、14年間祖母と母親の弟に育てられる。その後ハルビンに戻り、そこでの主人と知り合い、結婚。18年前に来日、数々の職業を経て3年前に自らの店、楽仙楼をスタート。



楽仙楼
京都市左京区下鴨西本町12-1
TEL.075-702-3231
営業時間11:00~22:00/火休



水餃子を代表とする料理の美味しさに地元の食通たちをはじめ、いまなお口コミでファンを増やし続ける、楽仙楼。北大路通りから入ったところにあるロケーションで、まさに隠れた名店である。

この店を切り盛りする女主人、三原恵子さんはハルビン市出身。現地で知り合ったご主人が中国残留孤児だったことから18年前に一家揃って来日、ご主人の親戚を頼り京都で暮らすことに。当時、名前や国籍、いろんなことにためらいはありましたが、まず日本語教室へ通っていたのですが、とりあえず仕事をしないことには生活が成り立たないので、主人も私も職探しをはじめました。日本語が話せないということで、仕事を見つけたのは難しく苦労もあったそうだが、しかしそれは持ち前の明るさでクリア。「仕事はホテルのメイドやレストランの厨房など。片言の日本語でコミュニケーションをとるのは難しかったけど、職場には親切な人が多かったし、私は働くのは好きだから、あまり支障はなかった。仕事と家事の両方をこなしながら少しずつ日本語を覚える。忙しい時は寝る暇もないほどだった。そして15年後、二人の娘さんも成人。三原さんは借金をしてでも以前からの夢だった自分のお店をオープンすることを決意。ここでは彼女が幼い頃、祖母に教わり食べたハルビンの家庭料理を手頃な価格で提供。野菜を多く取り込んだ料理は中華のコツテリしたイメージを一掃、子供からお年寄りまで実にあっさりとした食べさせてくれると徐々に人気を集めていった。最近では「乾豆腐」というハルビンの食材を使ったサラダを登場させるなど、新しいメニューも積極的に取り入れている。さて次はどんな料理が出るのか、今後の展開も楽しみだ。

取材・文/高野映子
写真/中川アキラ





近頃、最も熱い視線を浴びる、ヌーベル・シノワ。70年代半ばくらいに香港で誕生した料理で、伝統的な広東料理を基礎に、欧州、米国、アジア圏の素材、調理技法を広く取り入れた「新中華料理」のことである。洗練されたスタイルは従来のチャイニーズの枠を超え、まさにハイブリッド・キュイジーヌのひとつだ。四条木屋町のストーリーリー京都は「西洋と東洋の出会い」をコンセプトとし、ホテル仕込みのヌーベル・シノワをダイニングでカジュアルに楽しませてくれるお店だ。

ここで腕を振るう総料理長の吉野広人さんは、学生時代に辻調理師学校の小川先生に憧れて料理界へ入ったという。「この道を選んだのは中国料理のスピード感とダイナミックさに魅力を感じて」。卒業後、大阪のヒルトンホテルで鄧氏のもと修業を積み、「その後、ヒルトンの先輩にあたる辻川さんにハイアットトリージェンシー香港で当時ヌーベル・シノワの旗手的存在で知られる周中氏を紹介してもらったんです。彼は従来の中国料理では考えられなかった全く新しい世界を僕に見せてくれました。例えば、それは原色系の配色の美しさだったり、素材の組み合わせだったり……これだ!!と思えましたね(笑)」。現在はストーリーリー大阪と京都、両店の総料理長として活躍中。彼が盛り付ける赤や黄、緑を基調に彩りを考えた一皿は中国料理にして小粋な印象さえ受ける。海鮮や野菜をふんだんに取り入れたあっさりメニューをはじめ、特に月に一度の「ワンさんデー」にはその日のために用意された特別コースが半額になると大人気。ぜひ立ち寄りたいたい一軒だ。



シノワーズ・ダイニングバー
ストーリー京都
京都市中京区西木屋町四条上ル
イマージアム3F
TEL075・211・6825
営業時間17:00~24:00
(日・祝日~23:00) / 無休



「いつか会い」から始まった
ワンさんの「料理革命」

ストーリーリー京都

吉野広人さん

1963年11月、島根県に生まれる。調理学校卒業後、大阪市内のホテルで修業を積み、その間、料理界を代表する数々の師に出会い学びながら自らのヌーベル・シノワを確立。ふっくらした立ちは、一瞬中国人かと見間違えるほど。ちなみに通称は「ワンさん」。

中華大全