

# 味に魅<sup>ひ</sup>かれて 通う店

【協力】大阪ガス



ウミツバメの巣をキヌガサ茸に詰めて蒸し上げた贅沢な一品。トッピングは金華ハム。干し貝柱を合わせた大根と2色のソースが添えられる。美容に役立つ料理と言われている、女性に人気。一皿6000円前後。

(右) オマール海老のXO醤ソース蒸し。丸ごと1尾を蒸し上げたオマールエビは、見た目も華やかな一皿。写真のXO醤ソースのほかにも好みのソースで楽しませてくれる。1尾4800円程度。



## 京都・四条烏丸

オールドホンコンレストラン キョウト  
**老香港酒家京都**

京都の街なかに居ながらにして  
香港の味と気分を堪能できる

(左下) ゆったりとした席配置のメインフロアのほか、大小の個室もあるので、会食などにも使い勝手が良い。

●京都市下京区烏丸通四条下ル水銀屋町620 COCON 烏丸B1 ㊤11:30~15:00㊤、17:00~21:00㊤ ㊦無休 ㊧地下鉄烏丸線四条駅・阪急京都線烏丸駅すぐ ㊨なし ㊩ベター ㊪ほぼすべて可 ㊫テーブル92席 ㊬5室(2~12名) ㊭ランチ1260円~、香港式飲茶コース(昼のみ)3150円、コース6300円~。甕出し10年 塔牌紹興加飯酒G1575円、青島ビール600円。※サ10%別。



中国伝統の技と時代の風を見事に融合させた香港料理の専門店。広東語が飛び交う厨房で指揮を執る総料理長の曾<sup>そしめい</sup>士明<sup>しめい</sup>さんをはじめ、8人の料理人は全員香港出身。前菜、点心など、それぞれ得意分野を持つエキスパート集団だ。

コースのほか、アラカルトも豊富で、メニューには、アワビ、フカヒレ、カニ・エビ類など、高級素材が主役の料理がずらりと並ぶ。なかでも、じっくりと手間をかけて調理することとで旨みを十分に含ませ、独特の食感も生かしたウミツバメの巣を使った料理は是非味わいたい逸品。また、しなやかで甘い身がぎゅっしり詰まったオマールエビの蒸し物は数人で取り分けて楽しむのにぴったりだ。

香港直輸入の食材をふんだんに用いるほか、店内には生簞も設置。活魚を好みの調理法で味わうこともできる。メニュー選びに迷ったら、店長の陳<sup>ちん</sup>曉冬<sup>ぎょうとう</sup>さんに相談を。「香港で食べたこんな料理をもう一度食べたいたいとか、どんどんリクエストしてください!」。美味しく食べてほしいという熱意がぐいぐい伝わってくるような親身なサービスも「これが香港スタイルなんです」とのこと。

ランチタイムにも全メニューがオーダーできるが、点心を満載した数台のワゴンが行き交い雰囲気満点の飲茶コースは昼のみのお楽しみだ。

撮影 / 藤澤了 文 / 松本葉子