出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第14回)

神戸で暑さに打ち勝つエスニックを食す

2017.06.20

関西の梅雨はとにかく蒸す。京都は山に囲まれた盆地なのですさまじく、大阪は風が吹かずに息苦しい、神戸は海沿いに行けば少しマシだがやはり蒸す。そしてこのシーズンは何となく食欲がなくなってしまいます。日々多忙なビジネスパーソンの中には、早くも夏バテの兆候を感じている人も多いのではないでしょうか。

そんなとき、オススメしたいのがスパイシーな料理です。中でも、辛みと酸味、甘味を三位一体で味わえるタイ料理がイチオシです。神戸ではご当地CMの「私ガ～オ待チシテイマス」という決め言葉で有名な老舗をはじめ、街のあちこちでタイ料理の看板を見ることができます。

レトロ調の玄関が目印のアジアンビストロ「Chi-ma-ki」

今回紹介するのは、6月1日にオープンしたばかりのアジアンビストロ「Chi-ma-ki(ちまき)」。タイ料理を中心に、本格派アジアン料理とビストロ風の大衆西洋料理を1つの店で楽しめるのがオススメの理由です。

成長する街・神戸トアウエスト

Chi-ma-kiが店を構えるのは、JR・阪神元町駅の北東すぐ。鯉川筋とトアロードに挟まれた「トアウエスト」と呼ばれるエリアにあります。

もともとは、若者向けの雑貨店やカフェが集積するエリアでしたが、若者が「オトナ」へ成長するにつれ、店もオトナ化。近年は、看板がないフレンチや、BGMを流さないショットバーなど“あえて”のおしゃれを演出する店が増えているようです。

ビールが進む「ポーピアンクントード」（734円）

Chi-ma-kiの入り口は細長いレトロビルの路面にあります。1階正面、すりガラスをはめ込んだ鉄の扉を手前に引いてすぐ、目の前にはコンクリートの階段が。このいきなり感に驚かされながらも2階へ。外観から受ける印象よりも中は広く、76席が用意されています。

おひとり様なら、10席ほどある小卓席へ。中華料理の影響を受けたタイ料理には大皿を大人数で囲むイメージもありますが、そこは「ビストロ」でもある同店。タパスと呼ばれる小皿メニューで、タイ料理の数々を堪能できます。

タイ料理で食欲増進・ミネラル補給を… 続きを読む