

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第25回)

花街・神楽坂の横町で味わう四川料理「芝蘭」

2018.05.22



出張中はどうしても時間に追われ、いきおい食事は、ターミナル駅や空港の近くか、車内・機内でサッと済ませたくなります。しかし、国内はおろか世界中の食が一堂に会する東京への出張ではそれは少々もったいない話です。

東京には、銀座、新宿、渋谷といった有名な繁華街だけでなく、ちょっと味がある街がたくさんあります。そこで今回は、その1つである新宿・神楽坂へ足を伸ばしてみましょ。神楽坂へは東京駅や新宿駅から乗り換えも含めて15～20分程度で着きます。巨大な繁華街とは違った風情を楽しんでください。

神楽坂に数ある飲食店の中から訪れたのは、中国四川料理「芝蘭」。ランチの看板メニュー、担担麺と麻婆(マーボー)豆腐がターゲットです。

坂を上がって横町へ曲がると……



かくれんぼ横丁の一角、「芝蘭」へは2階に上がって

神楽坂は古くからの花街で、その名の通り、坂道が多いところです。駅を出てメインの坂道・神楽坂から横道へ入ると、路地の奥から三味線の音色が聞こえてきそうな風情も残ります。

芝蘭が店を構えるのは、神楽坂から軽子坂へ抜ける横道にある「かくれんぼ横丁」の一角。ぐると黒塀を巡らせた様子が、花街ならではの雰囲気を出しています。

一見したところでは料亭か小料理屋かという外観ですが、芝蘭は知る人ぞ知る本場の四川料理を食べさせてくれる店です。訪れた日は平日火曜日の昼間でしたが、店内は満席に近く、にぎわっていました。

四川料理は北京・上海・広東と並ぶ四大中国料理の一角を占めるジャンルで、担担麺や麻婆豆腐、回鍋肉(ホイコウロウ)、青椒肉絲(チンジャオロースー)などは日本の食卓でもおなじみのメニューです。唐辛子や四川料理には欠かせない香辛料・山椒(サンショウ)を利かせたヒリリとする辛い味付けで知られ、そうした香辛料と食材との組み合わせの違いが店の魅力を生み出します。

まずは本場の麻婆豆腐を… 続きを読む