

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第48回)

青山で米とおかずで舌鼓「手作りおぼんざい」

2020.04.24



新年度がスタートしました。体調管理には、バランス良く栄養が摂取できる和食に目を向けたいものです。そんなことを考えていると、和食にこだわる店を青山で見つけました。青山通りでも古株のオフィスビル「青山ビルヂング」にあります。

同ビルは、らせん階段の構造など往時の雰囲気を残しつつ2018年にリノベーションしました。その際、東京メトロ銀座線・半蔵門線、都営大江戸線「青山一丁目」駅から直結でアクセスできるレストラン街が、かつての名称「青山一番街」を復活させました。

今回紹介する「否否三杯(いやいやさんばい)」は、その青山一番街にある和食居酒屋です。ランチ時に炊きたてのご飯に合う食事がいただけるとあって、のれんをくぐる客足が絶えません。



大きな引き戸は開け放たれ、風通しも良く、入りやすい「否否三杯」

1汁3菜のランチ定食

否否三杯のランチコンセプトは「まっとうな日本のお昼ご飯」だといいます。オーダーした「選べるおぼんざい三種盛り」(1200円/本日のおぼんざい3種、味噌汁、小鉢、ご飯、お漬物付き)は1汁3菜のお手本です。

おぼんざいは日替わり6種の中から3種が選べます。この日は「ヒレカツ」「厚揚げ豆腐」「茄子の揚げ浸し」「じゃこと大根の炊いたん」「おから」「ひじき」から、胃に優しい「茄子」「大根」「おから」の3種をオーダーしました。



よく味が染みた「茄子の揚げ浸し」



大根が透き通って綺麗な「じゃこと大根の炊いたん」



しっとりした「おから」、野菜やごんにゃくなど具材がたっぷり

「おぼんざい」を掲げているだけあって、味付けはだしを効かせた京都寄り。素材の歯応えを残しながら、ちょうどよい味を感じられます。単に湯がいただけかと思間違うほど潔い“大根の炊いたん”は、その白さに反してダシがしっかり染み込んで、甘みが口中に広がります。ナスもおからも仕込みの丁寧さが光ります。どのおぼんざいもご飯が進みます。

根菜がたっぷり入ったお味噌汁は食べ応えがあり、野菜不足のビジネスパーソンには特にオススメです。大きなおわんの中には、大根、ニンジン、ゴボウ、里芋などが、ゴロゴロと入っています。「野菜の皮はあえて残しているの、その食感と素材の味をたっぷり味わってみてくださいね」とスタッフさん。



あえて皮を残す大根は丁寧な調理で、素材の食感を活かしている

おひつでいただく「炊きたてご飯」

この店のもう1つのこだわりは、炊きたてご飯です。五ツ星お米マイスター「八代目儀兵衛」さんの目利きによる米を使ったご飯が、おひつで運ばれてきます。おひとり様のビジネスパーソンには時間を取らせないようにとの配慮から茶わんで提供することもあるそうですが、おひつで欲しいと伝えると対応してくれます。ご飯をたくさん食べたい！という向きにはうれしいサービスでしょう。



おひつから自分でよそうご飯は、さらにおいしく感じる



テーブルに置かれた卵は無料。ご飯が進む

1品300円の追加おぼんざい… 続きを読む