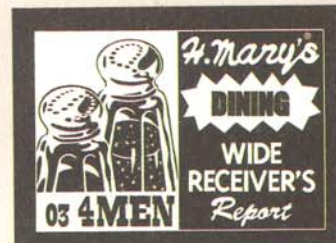


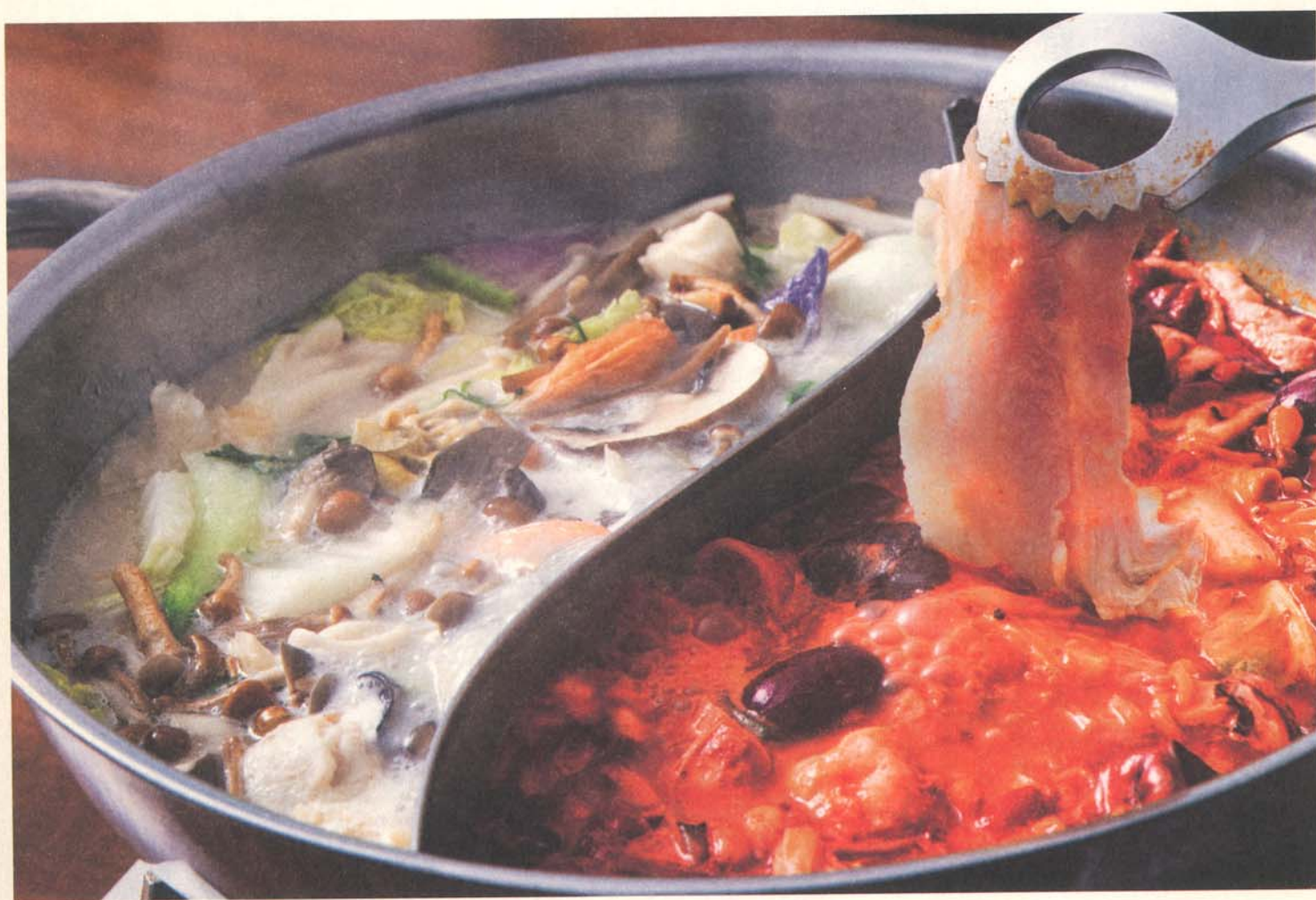
The season of hot-pot has finally arrived. A classic Japanese hot-pot is obviously nice, but why not enjoy a rich and gorgeous hot-pot once in a while? The general image of "fire pot" is that it's popular among females. One of its features is the combination of spicy hot soup and mild white broth. Its beautifying effects is what seems to attract many females, but it's actually good for recovering stamina as well. What a waste for such a tasty and nutritious fire pot to be dominated by females. We visited SHORYU, a homey restaurant where you can enjoy a fire pot in a relaxed atmosphere.

Wide Receiver's Report For Men 03/07 DINING

written by Shunsuke Hirota / photographed by Kosuke Kitao



麻辣湯と白湯のコンビが抜群の 火鍋を恵比寿の一軒家でいただく。



いよいよ鍋の季節がやってきた。和風仕立ての定番鍋を自宅で作ったものもいいが、たまには北風の吹くなかに街に出て、外食だからこそ楽しめるリッチな味を楽しみたい。そこで白羽の矢を立てたのが火鍋だ。滋養強壮や疲労回復に効果のある漢方がたっぷり含まれた麻辣湯と白湯の両方を味わえるのが特徴の火鍋だが、美味だけでなく身体を暖かからばかばかと温めてバランスを整えてくれる薬膳料理でもある。美味しくて美容にも良いとあって女性に人気の料理でもあるため、パートナーとともに落ち着ける環境でゆっくりと楽しむのもいい。そんな気分を叶えてくれるのが恵比寿の「笑龍」だ。

恵比寿と中目黒の中間にある住宅街に店を構える同店だが、パツと見ではモダンな個人宅としか思えない外観。完全予約制で個室と半個室のみというテーブルレイアウトの隠れ家系レストランのため、なにかと外食に気を遣う昨今でも気兼ねなく訪れることができるのもありがたい。コースによってはフカヒレの姿煮を追加してより豪華にしたり、麻辣湯と白湯だけでなく烏骨鶏やすっぽんなど他のスープのなかから3種を選んで楽しんだりもできるため、接待利用にも最適だろう。

なにより、メインである火鍋がとにかく美味しいのだ。美味いとひとことで言っても「本場の味そのまま美味しい」や「独創的なレシピで美味しい」など方向性は様々あるものだが、笑龍の火鍋は「旨味たっぷり万人好みの味わい」というタイプの美味さとも言おうか。



こちらは薬膳火鍋コース（1人前／7700円）の火鍋。写真は2人前で、鍋のほかに季節の前菜3種盛り、海老春巻きと雑炊や豆腐羹など4種のなかから選べる火鍋のダレ、デザートがつく。季節ごとに限定火鍋も提供しており、いろんなバリエーション火鍋を楽しむことができる



一般的に火鍋はたっぷりの牛脂で香りを出したスパイスと漢方に清湯スープでラム肉を中心とした具材をしゃぶしゃぶしていた。しかし、笑龍では鶏・豚・海鮮から採った白湯をベースに麻辣醬を加えたスープにきのこや野菜などの具材をすべて入れて煮込み、豚バラ肉をしゃぶしゃぶして火入れしていた。ただスタイルで提供する。いわば和風鍋と火鍋のハイブリットと言える仕立てなのだ。そして漢方の香りと麻辣の辛味も存在をしっかりと主張しながらも「辛すぎでちょっとつらい……」となる人はほとんどいないであろう。絶妙な塩梅で、更にホットにしたければ辛味の追加も可能。また、しっかりとダシのきいた穏やかな辛味と香りのスープには、火鍋で一般的に使用されるラム肉よりもクセの少ない豚バラのほうが正解。ちなみに豚バラは仕入れによって変わるものの取材時は北海道の銘柄豚である神威豚を使用するなど、素材にもこだわって提供している。普段から薬膳鍋を食べ慣れていないダツ諸氏でも抵抗なく食べられるばかりか、麻辣湯と白湯を交互に食べれば飽きることなく箸が止まらないはずだ。

食通で知られたイラストレーターの矢吹申彦氏は「鍋にはきのこを最低でも3種類以上入れると相乗効果で旨味が増す」とエッセイに書いていたが、笑龍の火鍋ではトキイロヒラタケやたもぎ茸、山えのきなど12種類にも及ぶきのこ類を鍋に入れる。おそらくこちらには雲南きのこ鍋から翻案したものか。

そのおかげでただでさえ美味しいスープの旨味が倍増しており、そこにサメとみつせ鶏からとった2種のコラーゲンが投入されることで全体に丸みが増え、スされる。店長の佐藤さんが「ごくごく」と飲めるスープです」と言うとおり、具材をさらった後もスープを飲む手が止まらない、あとひく味なのだ。

漢方の力で体の免疫力を高めてくれる。医食同源の薬膳料理は体調を崩しがちな季節にこそ積極的に取りたいところ。美味しく健康やダイエットにもつながる火鍋を女性に独占させるのはもったいないではないか。



友人宅を訪れたかのようなくつろぎの時間を過ごせる、ゆったりとしたテーブルレイアウトも魅力の一軒家レストラン。火鍋酒家 笑龍 ● 東京都渋谷区恵比寿南 3-9-15 TEL. 03・5704・4129 営業時間 12:00 ~ 15:00 (L.O.14:30)、17:00 ~ 23:00 (L.O.22:30) 定休日 月曜日 ※完全予約制 <https://www.shoryuhinabe.com>

