



その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.123

a taste of YassisY

田中 康夫



YassisY

たなかやすお●'56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。「文藝」(河出書房新社)2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。[公式ブログ]http://www.nippon-dream.com/

誰しも何軒か、馴染みの料理店があるでしょう。僕とて例外ではありません。が、営み手と食べ手の間に弛緩した空気が淀む『お友達』ではないのです。作り手、供仕手と食べ手の間に程良き緊張感を保った上で馴染みです。

近時、鮨なら西麻布のすし匠まさ。更には三宿の金多楼。残念ながら後者は撮影不可の為、当連載には登場していませんが、共に侮り難き職人芸の逸軒。適価なワインと炭火焼きのビストロで知られる西麻布のレ・ビノムも、料理と

接客の卓越性で推奨します。
而してこの一年、極めて足繁く通った料理店は、カンティーナ・アリ・バブ、東京麻婆食堂、分店なかむら食堂。何れも全面禁煙。奇しくも赤坂の地籍なのです。

六本木通りを隔ててARKビルの真向かいをTBS方向へ一方通行路を入って直ぐ左手のアリ・バブは、パリ17区辺りの香り!! エス・ブリが漂うビストロ。3800円で前菜2皿・主菜1皿・食後の甘味と飲物を愉しめます。加えて欧洲と同じく犬の同伴が店内も

可能。我が家はロッタは二週に一度のトリミングを済ませた夜は三人で訪れ、茹でズッキーニと低糖質パンをこ褒美で味わうのが常。更に進んで東京麻婆食堂は赤坂通りよりも一つ手前の交差点脇で餃子、海老の塩味炒め等に加えて餃子、海老の塩味炒め、白菜と干貝柱の煮込みも品書きに加わりました。取り分け後者は秀逸。ワイン持ち込みも可能。無論、我が家は麻婆豆腐を味付け激辛で頼んでいます。

チーサラダ750円で野菜補給。ツブ貝とエリンギのガーリックバター900円、1個150円の鶏唐揚、豚ゲソジンジャー800円、ちくわの磯辺揚げ600円が我が家定番。毎日でも浸りたい台所。それが分店なかむら食堂なのです。

豊富な料理、闊達な接客。陽気な空気。会話の弾む、毎日でも浸りたい台所

今週の逸品



ブリカマ塩焼き 1800円

運営するフェアグラントは渋谷の並木橋でなかむらを、この他にも異なる業態で銀座や神宮前、東山、上原と計6店舗を展開。優れて現在の居酒屋であります。温性を感じさせる真っ当な料理と接客。独りでも

集団でも相応しい時空。これで入口外側の喫煙空間を犬同伴可能なテラス席として営業したら、ロッタの親馬鹿パパ&ママは真剣に日参を考える程に素晴らしい料理店。千客万来なので要予約。飲物も各種豊富。



[分店なかむら食堂]港区赤坂6-15-1 ミツワビル1F ☎03-5575-0026
営業時間 17:30~23:30 (LO22:30) 無休 禁煙 http://ameblo.jp/fg-bunten/

illustration by Hajime Anzai

り会った中でも屈指の分店なかむら食堂です。赤坂通りを木坂方面へと進行。五丁目交番を過ぎて赤坂陽光ホテル脇を左折した、少しづつ昭和を感じさせる趣の路地に存在します。豊富な料理、闊達な接客。陽気な空気。妻のW娘と二人、いつも気付くと三時間近くが経過している程、会話が弾む心地良き空間なのです。

1400円の和牛イチボたたきは最近のお気に入り。6品1000円のおでんも時節柄、人気です。

で本日、紹介する逸品は1800円のブリカマ塩焼き。常に供されるとは限らず、大きさに拘って少し低い値付けの場合も。が、その身の付き方、その塩の振り方は絶妙。デストロイヤーの符丁で幕われる浪速出身の作り手・功一に仕入れの具合を尋ねることです。

彼と共に厨房を預かるのは恰幅も愛嬌も満点なハルちゃん、赤坂で生まれ育ったジヨニー、そしてユキ。接客担当は三名。慎太郎店長の下でデザートも手掛けるかな♀と新人マーシー♀。

やみつきセロリ500円、パクチーサラダ750円で野菜補給。ツブ貝とエリンギのガーリックバター900円、1個150円の鶏唐揚、豚ゲソジンジャー800円、ちくわの磯辺揚げ600円が我が家定番。毎日でも浸りたい台所。それが分店なかむら食堂なのです。