

CLグルメ部Instagram更新中

citylife-gourmet

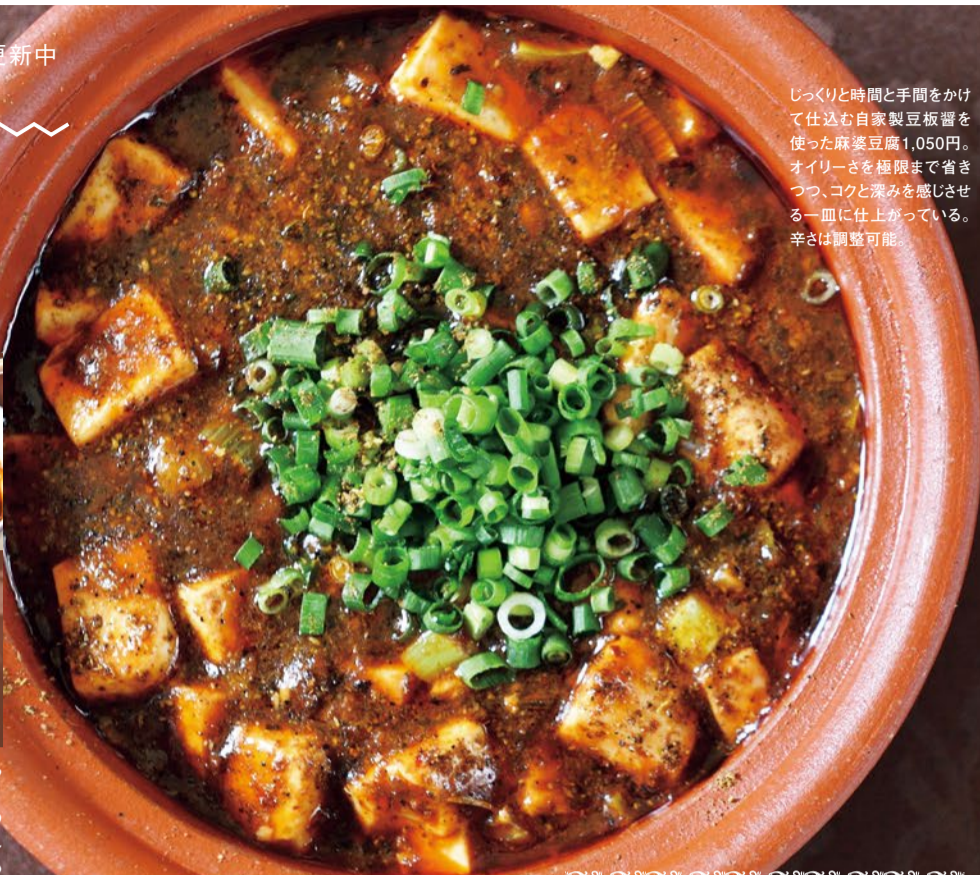


香り高い香港小麦を使ったコシのある極細麺が爽快な辛さとベストマッチ。麻辣湯麺1,050円(写真上)。和牛の冷しゃぶ甘辛ソース1,200円は、よだれ鶏の牛肉バージョン(同下)。どちらもリピート必至。

同源 (ドウゲン)

神戸市灘区岩屋北町4-4-8
 営/18~21時半(21時L.O.)
 ※予約がベター
 木曜休

☎078-871-7761
<http://www.dougen.biz>
 Facebook@同源



じっくりと時間と手間をかけて仕込む自家製豆板醤を使った麻婆豆腐1,050円。オイリーさを極限まで省きつつ、コクと深みを感じさせる一皿に仕上がっている。辛さは調整可能。

Hot & Spicy

暑さを制する

スパイシーフード集結

夏になると欲する辛い料理たち。ただ辛いだけではない、コクや旨み、スパイス遣いに、スパイシーフードの奥深さを知る。「辛い」と「美味しい」の連続に爽快な汗をかこう。

Mabo Tofu

麻婆豆腐

スパイシー

辛さにあらず

辛さを上回る旨味を

堪能あれ



奇をてらうのではなく温故知新の精神のもと、変えるべきところだけを革新し、唯一無二の一皿を生み出す 銭 明健シェフ。

関西スーパーシノワの草分けとして数々のホテルなどで総料理長を務めたオーナーシェフがたどり着いたのは、医食同源・ネオクラシックの中華。辛さだけでなく、五香粉やウイキョウなど数十種類のスパイス、粉干しエビなどの乾物を用いた旨味に驚かされるはず。

パクチーの種やコブミカンの実など、十数種類のスパイスやハーブで仕上げた自家製ペーストを使用。鶏肉とココナツのグリーンカレー「ゲンキョウワン」1,280円、ジャスミンライス「カオスワイ」480円(ともに税別)。



Tom Yam Kung
 トムヤムクン
 甘、辛、酸の黄金バランスに
 生ハーブで芳香をプラス

タイの一流レストランで使われるトムヤムペーストを空輸。さらに生ハーブと生唐辛子で、具材の旨味に爽やかな香りと辛味をプラスした「トム・ヤム・クン」1,580円(税別)。

タイ東北部イサーン地方の家庭料理をベースに、人気の定番料理から旬を感じる季節メニューも充実。世界三大スープのひとつとしても有名なトム・ヤム・クンは、レモングラスやガランガなどの生ハーブをふんだんに使って、香り豊か。辛さは好みで調節OK。

スワンナプーム タイ 神戸

神戸市中央区北長狭通1-5-12
 デッサンビル1F
 営/11時半~15時(14時半 L.O.)、
 17時半~24時(23時 L.O.)
 無休

☎078-201-2790



左から、タイの高級ホテルで腕ふるっていた料理人歴約30年のデンさんと若手のトムさんが本場の味を再現。

Bhutanese

ブータン料理

ブータンの代表料理は

唐辛子がメイン食材

中華料理店でありながら、年に1度ブータン料理好きな客が集まり開催していたブータンナイトが評判を呼び、今夏のメニューに仲間入り。同店に下宿していたブータン人直伝という異国情緒溢れる唐辛子料理の中でも、国民食と言われる「エマダツィ」(唐辛子のチーズ煮込み)は必食!

Hot & Spicy



「今夏限定、4品を盛り込んだランチもやります!」と2代目ボスの岩元さんと奥様。黒米ごはん付き1,500円。辛いので白米1杯おかわりサービス。



豚肉と大根の煮込み「バクシャバ」950円。こちらも唐辛子を多用。シンプルながらクセになる。…でも辛い!

海月食堂 (クラゲシヨクドウ)

神戸市中央区相生町4-8-12
 営/11時半~14時(13時45分L.O.)
 17時半~23時(22時L.O.)
 木曜休
 ※未就学児の入店不可

☎078-361-1858
 Facebook@kurageshokudou.kobe
 Instagram@ kurageshokudou_kobe



「エマダツィ」600円(写真手前)は、チーズのまろやかさと唐辛子のダイレクトな辛さの波状攻撃に箸が進む。点心「モモ」には玉ねぎ、唐辛子、チーズ、トマトの入った「エゼ」という薬味をつけて、4個600円。サラダ「ホゲ」は花山椒でピリリと、600円。