

身体にやさしい火鍋が自慢
 ショウリユウ
 香港火鍋酒家 笑龍

JR恵比寿駅の西口から歩いて1分
 のところで、身体にやさしい火鍋にあ
 りつける。MY恵比寿ビル2・3階に
 ある香港火鍋酒家「笑龍」だ。白と黒を
 基調にした店内の柱や壁には、その名
 の通り龍の絵が所々に描かれている。

漆黒のテーブルに薄暗い蛍光灯の明
 かり。黒いソファタイプの長椅子の内
 側は空洞になっており、荷物や足の置き
 場には困らない。お客さんの立場に立
 つて設計された店内はとても落ち着い
 た雰囲気だ。ここなら火鍋をじっくり堪
 能できる。

「笑龍」は、ただ美味しいだけでなく、
 医食同源に基づいて身体にやさしい中
 華料理を提供しようと、昨年12月8日
 にオープンした新しいタイプのカジュ
 アルダイニングだ。中華料理はもとも
 と健康指向の薬膳として高められてき
 た経緯がある。それを象徴する同店自
 慢の火鍋は、中国に限らず日本、ヨーロ
 ッパの新鮮で安全な野菜をふんだんに
 使っているのが特徴だ。

今回の取材でお話をうかがった統括
 マネジャー兼開発担当の高島正秋さん
 は、「笑龍」をトータルでプロデュース
 した張本人。かつ自らも「野菜のソム
 リエ」(日本ベジタブル&フルーツマイ

スター協会認定)であるため、「だから
 こそ身体にやさしい野菜をお客様に食
 べていただきたい。しかし食べて美味
 しいだけではなく、最終的には健康にな
 らなければ意味がない。食べることに
 よって体の毒素を流す排毒効果も考え
 てご提供しています」と火鍋の健康面
 の秘訣を力説する。

同店の火鍋は、一つの鍋が白いスー
 プ(白湯)と赤いスープ(麻辣湯)とに仕
 切られており、スープの好みによって食
 べ分けることができる。白いスープは、
 鶏、豚骨、野菜などを時間をかけて滋味
 豊かに仕上げ、赤いスープは白湯をベー
 スに漢方薬・香辛料を加えている。し
 かも1人1680円とお手ごろな値段
 (ただし注文は2人から)。高島さんは
 「テイストは中華ですが、調味料や食材
 は世界各国のものを使っています。日
 本に入ってくる初めての野菜も私自身
 がテイストしてレポートを作成してい
 ます」と徹底ぶりに自信を示す。

さらに火鍋には、しゃぶしゃぶ肉を追
 加できる。例えば、鹿児島産のアベル
 黒豚やフランス産のバルバリー種鴨ロ
 ースなど。そのほか大海老、きくらげ、
 きのこと、ホタテ、いか団子など様々な具
 も別途注文できる。

のお刺身サラダ、身体にやさしい火鍋、
 コラーゲン、デザートで構成する「美
 肌コース」(2200円)も用意。

また同店では、中華料理に欠かせな
 い紹興酒も様々な種類をそろえている。
 最高級の「古越龍山陳年15年」や「蘭亭
 国宴酒」からスタンダードクラスの3年
 ものまで計24品目。今後、品数を倍に
 増やしていく考えだ。



数種の果実酢を使った「笑龍風豚」(880円)



サクサクとした歯ごたえがたまらない「世界一長い海老春巻」(1本~400円)



強火で仕上げた「紋甲いかのXO炒め」(1180円)

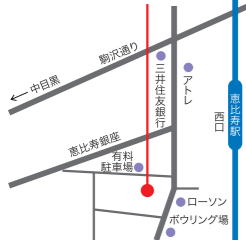


身体にやさしい果実酢添えの杏仁豆腐(480円)。最初に杏仁豆腐を食べた後に、酢だけを一口含んだ時の味は最高



店内全体はシックな感じに

香港火鍋酒家 笑龍



東京都渋谷区恵比寿南1-8-10
 MY恵比寿ビル2・3階
 電話:03-5704-4129
 営業時間:ランチ11:30~14:30
 ティー14:30~17:00
 ディナー17:30~23:30
 HP:<http://www.urg.co.jp/dragon/>



料理だけでなく品質管理も手掛ける吉川智之調理長



お好みに合わせて選べる2種類のスープ



新鮮で豊富な具が揃う