

週刊新潮

9月1日号
400円

ワイド
特集

「メダル」の夢の後始末
「ジャーニーズ帝国」の憲法

33



西太后、溥儀も愛した レイさん家が伝える宮廷料理

「厲家菜」本店は北京の紫禁城裏手の胡同にあり、世界中からVIPが訪れる有名店だ。日本では、かつて六本木ヒルズでの営業時に、中華料理店として初めてミシュランガイド東京の2ツ星を獲得したが、2014年に閉店。だが、今年6月、晴れて銀座に復活した。

前店から引き続きマネージャーを務める笠原浩氏(50)は、「厲家菜とは『厲家の料理』という意味で、創業者の厲子嘉は清朝の内務府大臣として皇帝や西太后の料理を統括していた人物です。ラストエンペラー愛新覚羅溥儀と共に民間人になってからも、厲家には医食同源の思想を組み込んだ宮廷の日常料理が受け継がれ、食品添加物

を一切使用せず、昔ながらのレシピで料理を再現しています」
9階でエレベーターを降り、胡同のような仄暗い通路を抜けると、一転して明るいテーブル席が現れる。「中国の景勝地、桂林の風景です。翡翠色のソファの背もたれは山々、ランプシェードは雲、カーテンは霧を表現しています」
メニューを開くと、夜のコースは6種類。前菜14品と主菜3品、スープ、点心、デザート2品から成る2万5000円のコースには、「フカヒレの蒸し煮」など、免疫力を強化する料理が多く含まれている。
全14皿の前菜は量も油分も控えめで、素材の味を生かしたものだ。たとえば名物料理の「翡翠豆腐」は、枝豆と帆立の甘い香りが生き、滋味深い味わいだ。

「西太后が好んだ翡翠をモチーフに、初代が発案した料理です。枝豆は長寿の食材で、翡翠は不老不死および生命の再生をもたらす力を持つと信じられているんですよ」
と言うのは、幼い頃から父を手伝って料理を覚えたという、4代目オーナーの厲愛茵氏(60)。

「セロリの蛭子酢和え」は包丁技が冴える逸品で、幅も厚さも長さも揃えて切られたセロリが、海老の卵と酢で和えられている。「セロリの茎の中でも食感のよい一部分だけを使い、宮廷料理の独特な切り方で仕上げられています。これは血液をサラサラにします」

家業を継ぐ前は医師だったため、現在の料理には最新の栄養学も取り込まれている。たとえば主菜のひとつ、最高級のフカヒレの背ビレの最も繊維の太い最上の部位だけを選んだ「フカヒレの蒸し煮」がそうだ。「フカヒレに含まれるコンドロイチン硫酸塩の抗がん作用は、鶏や鴨と合わせることで効果を最大限に発揮します。そのため、老鶏のスープで煮込んでいます」
濃厚な旨味が凝縮したそのスープは、いかにも体によさそうな味わい。「烏賊の卵巣・冬虫夏草のスープ」はもう少しあっさりしているが、なにせ不老長寿の生薬、冬虫夏草入り。享年74の西太后の髪が黒く、背中が真っすぐだったというのも、納得である。



東京都中央区銀座1-7-7
ポニー銀座ビル9階
☎03-6228-6768
営業時間11:30~14:00L、
18:00~21:00L
日休
予算 昼¥4800~、夜¥15000~

グルメ地獄耳

隅田川の「川床が好評」川床といえば京都の夏の風物詩。江戸時代初期に裕福な人が浅瀬に床机を設けて遠来の客をもてなしたのがルーツだが、今夏は東京でも隅田川沿いに「かわてらす」なる川床が出現した。

東京都が社会実験として、河川敷地の使用に係る規制を期間限定で緩和したのだ。「かわてらす」という洋風の名前の通り、席は座敷ではなく椅子席。営業は民間の事業者が行っており、7月7日から「かわてらす」を設置中の「チベノイズム」は、名店「ジョエル・ロブション」出身のシェフが腕をふるうフランス料理店。7月中旬から2階に「かわてらす」を設置中の「ボン花火」は、お好み焼きやおでんが人気の居酒屋だ。

社会実験として検証されるのは、事業の安全性や地域貢献度など。隅田川を行き交う屋形船や街の景色を眺められるとあり、評判は上々だすえ。