

東京都・神楽坂

ミシュランに輝く神楽坂中華の新名所 中国菜 膳楽房

中華が美味しい神楽坂

和食のイメージが強い神楽坂ですが、実は中華料理も美味しいお店が多いのです。まずは、明治22年創業の老舗中華“龍公亭”。本格的な広東料理がカジュアルに味わえます。そして女性シェフが腕をふるい、TV・雑誌などでもたびたび紹介される正統派四川料理の“梅香”。四川料理なら“芝蘭”も外せません。さらに、昨年2月にオープンしたヌーベルシノワの“ENGINE”。女性に人気の“結華楼”や本格中華のオーダーバイキングがリーズナブルに味わえる“水漫庭”。羽村生命歯学部長おすすめ“縁香園”などなど。今、神楽坂は中華が熱いのです。



衣笠茸と上海蟹のスープ



金針菜と芝海老炒め物



とろり煮込まれたフカヒレ



金目鯛丸ごと一匹の中華蒸し

その日の食材を生かしたシンプルな味わい

そんな中華の名店がひしめく神楽坂で、オープン2年も経たずになんとミシュランガイド東京2016に掲載されたのが“中国菜 膳楽房”。神楽坂下の交差点から徒歩1分。3階建ての民家を改装したお店は、1階がカジュアル、2階はシックなたたずまい。若いオーナーシェフが提供

するのは、中華のジャンルを問わない野菜中心のヘルシー創作中華です。それでは、広報委員会が今年の忘年会で味わったおまかせコース【房】の一部をご紹介します。

大満足の絶品中華コース

まずはきれいに盛りつけられた前



前菜5種盛り合わせ



特製クロレラ麺の里麺

菜5種盛り合わせ。どれもが一工夫されていました。甘海老の紹興酒漬けは舌がとろけるおいしさでした。中華の高級食材でもある衣笠茸は旬の上海蟹とスープで味わいました。珍しい食材の金針菜はプリプリの芝海老とのマッチングが絶妙な炒め物に。そして、とろり煮込まれた立派なフカヒレはとてもいい食感で、口の中でほぐれていきました。また、金目鯛丸ごと一匹の中華蒸しは優しい味わいでボリューム満点。その他数品も美味しくいただき、メは特製クロレラ麺の里麺（りーめん）。シンプルですが癖になりそうでした。デザートはマンゴーシャーベット。どれも大満足。ミシュランに相応しい品々でした。富士見にいらした時は是非、ご賞味ください。

(松野智宣・76回記)