



四の五の言わんとこれ食べて

vol.1

奈良友誼会病院 河原 邦彦 (平成8年入局)

平成21年の年の瀬も押し迫った某日、大学の整形外科研究室では第一回目の同門会誌編集委員会が開かれていた。大学院生時代以来ほぼ4年ぶりのことだ。出向してからというもの、研究室に足を踏み入れることすらおろそかになっていた自分である。「懐かしいことである」と思いにふけりながら、議事録に目を通して目止まる。「んっんー、なんじゃこりゃ？」……グルメレポートー河原……って俺かいっ!! 委員長以下、出席者の顔を見渡し確認を試みる。小声で「俺ですかい？」返答はないものの、皆の笑顔が怖い……はいつわかりました、編集委員に任命されてから何かあると思ってたんだ。やりましょう、あとに続く人が書きやすいように。

美食家が多い我が同門会員の皆様を前に若輩者の自分が……とよく考えてみるともう入局して13年も経つんやから一寸ぐらい調子いいこと言っても許されるんかいな? と思考して筆を走らせてみます。

近い年代の同門会員からすると私はグルメな人らしい。言われている本人としては、同門会員の中におられる、数々の殿上人のような美食家の先生方を差し置いて、自分がグルメであると言うことすら烏滸がましいと考えている。しかし、おいしいものを食することは至上の楽しみであると感じ、「あんた、ほんとーに美味しいもん食べるの好きだよなー」とONI嫁に罵倒されてもやめない私は少々変わっているのかもしれない。値段の高いものが好きなわけでは決してない。吉野家の牛丼をこよなく愛する私は、単に自分の舌で美味しいと感じるものが好きなのである。ただひとつ残念な

ことは、この美味しいと感じるものが得てしてカロリーが高いのである。そして最終的にこの命題にたどり着いてしまった。「カロリーが美味しい! ビバ! 高カロリー!!」ボグリボースを服用しながら書いてます。

地方のお店を書いても、そこへ行く機会がなければ意味がないし、今はどうなっているかわからないお店ではしょうがないので、近畿圏内で紹介してみます。もちろんどの店もグルメ本や「食べログ」なんかでは紹介されている店なので、「そんなん知ってるわ」とか、「そんなに旨いか?」などのご意見はあろうかとは思いますが、そこはそれ、何分若輩者なのでお許しただけならと存じます。あと、うちうちのことなので掲載許可なんかは当然とってません! あくまで口コミ情報ぐらいにとらえていただければと思います。それでは、能書きはこれぐらいにして一件目いってみましょうか?



まずは自腹で楽しめるステーキのお店「もう一兆」はいかがでしょうか? 美味しくても少々お高い店は結構あるので、多少ランクは落ちるものの佐賀牛A4からA5の肉を出していただけ、値段的にも割とリーズナブルなお店です。もともと本店が「一兆」という精肉店であるため、安くお肉を提供できたとのこと。立地条件はと申しますと……以前は向かいが風俗店(4~5軒並んでいた)ので、なかなか紹介しづらいものがありました。しかし、こっちの業界も不況の嵐で、全店舗閉鎖されましたため、今は寂れたシャッター通りにぽつんと灯がともるといった別の意味で近寄りやすい状

況に陥ってます。入ってまず左手にあるガラスケースの中には本日いただけるお肉ちゃんが鎮座されています。サシも適度に入って「いつでも食べて、はよ食べて。」と語りかけてくるようです。一瞥してから正面を見ますと黒板に本日の特別メニューが書いてあります。本当におすすめの料理が書いてありますので、できるだけ通常メニューではなくここから注文をしましょう。さて飲み物を頼み、そのアテとして外せないのが「自家製ピクルス」¥500-と量の割にかなりお高く感じられますが、財布の余裕がある方は四の五の言わんと食べてみて。なんか妙に旨い。ピクルスってこんなんやったかな? なんて思いながらつついっ手伸ばしてしまいます。

あと食べていただきたいのは牛ほほ肉の赤ワイン煮込みとタンシチュー。こういう店に入るとつついっ探して食べてしまうこの二品はよい肉を一頭買える店の醍醐味。時間をかけたつやつやのデュ・ミグラスソースに、しっとりとしてそれでいて箸で切れるぐらいやわらかなタンシチュー。一方、ネットリとしたゼラチン質と濃厚なコクをしっかりと受け止める赤ワインがさわやかな赤ワイン煮込み、書きながらもよだれが出てきそうです。最後にお土産にしても仕上げにしても忘れてならないのが特製ヒレカツサンド2,900円也、小腹が空いたらガーリックライスもどうぞ……あれあれ、肝心のお肉は? それは行ってからの楽しみ、サイドメニューばかり頼んでいるとおなかいっぱいになって食べられなくなるかもしれませんよ。それでは場所の紹介です。予約した方がベターですよ。



BEEF DISHES もう一兆

〒530 - 0057

大阪府大阪市北区曽根崎 2 - 9 - 16

Tel & fax 06 - 6312 - 7575

アクセスですが、お初天神通りを南へ、左手に「たよし」が見えたら手前の路地を左に 50m ほど進んだ右手にあります。



続きまして「リュミエール」、こっちは有名なお店です。なんと言ってもミシュランの一つ星ですから。お店の名前である Lumiere は光という意味でありテーブルの上に置いてある調度品（ガラス細工）は、一つ一つ微妙に違っているものの、どれも光をイメージしたものであります。立地条件はこちらはすばらしく、心斎橋はソニータワーを東にすうーっと行ったところ、UNAGIDANI BLOCK というビルの三階にあります。



同じビルの二階に最近噂のイタリア料理店 [ALBARONGA] があります。エレベーターで 3 階まであがると、正面にコンシェルジュ？ がお出迎え。コートや鞆を預け、左のガラスドアを開けて店内へ。正面にあるミラーの向こう側にはじつは 8 人が入れる個室があるので（個室代別料金）。この部屋結構防音がしっかりしていますので密談をしたり、多少騒ぐにはちょうどよいかも。メインのホールを見渡しますと真ん中には大きなフラワーアレンジメントがあり、四隅には背もたれの高いコーナーソファを配したテーブルがあり、平日夜には同伴出勤前と思われるカップルが静かに食事を進められています。このアレンジメントがうまい具合に各々を視界から遮ってくれています。その間に 4 人掛けのテーブルが 4 ~ 5 個置いてあります。お料理もバターを使わないようにしているためかフレンチにしては全くしつこくなく、女性の方でも最後まで食べることができると思います。

夜のコースは 3 種類 + スペシャル料理の 4 コース、メインディッシュは各々セレクトできます。自分としてのお勧めはハトやウズラなどのジビエです。聞けば事前に言っておくと、入荷の状況にもよりますがシカなども食べるようです。

デザートもセレクトできるのですが、四の五の言わんと食べてほしいのは、注文を受けてから焼き上げる「フォンダンショコラ」か「キャラメルフォンダン」。付け合せのバニラアイスで舌を休ませながら食べると、至福の時間が訪れます。それでいて、お値段は実にリーズナブル。お勧めは真ん中の値段のコース、コストパフォーマンスの良さを実感できます。ただ、ソムリエのお勧めワインを頼み続けるととんでもない金額になってしまいますのでご注意ください。最新情報として、リニューアルした難波の高島屋に姉妹店「リュミエール レプリカ」がオープンしたそうです。それでは場所の説明です。予約は必ずしてくださいね。



フレンチレストラン リュミエール

〒542 - 0083

大阪府中央区東心斎橋 1 丁目 19 番地 15 号

UNAGIDANI-BLOCK 3F

TEL & FAX : 06 - 6251 - 4006

まだまだいろいろ紹介したい店はあるのですが、あまり出過ぎたことをしないほうがよいかと（紙面の関係もあり）思い筆をおきます。紹介しました二店舗とも自費で行くにもリーズナブルな上、あまり知り合いに出会わないと思いますので隠れ家としても使えることでしょう（実はもっと凄い隠れ家もあるんですが）。要望が多ければまた寄稿しようと思います。