

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第14回)

神戸で暑さに打ち勝つエスニックを食す

2017.06.20

関西の梅雨はとにかく蒸す。京都は山に囲まれた盆地なのですさまじく、大阪は風が吹かずに息苦しい、神戸は海沿いに行けば少しマシだがやはり蒸す。そしてこのシーズンは何となく食欲がなくなってしまう。日々多忙なビジネスパーソンの中には、早くも夏バテの兆候を感じている人も多いのではないのでしょうか。

そんなとき、オススメしたいのがスパイシーな料理です。中でも、辛みと酸味、甘味を三位一体で味わえるタイ料理がイチオシです。神戸ではご当地CMの「私ガ〜オ待チシテイマス」という決め言葉で有名な老舗をはじめ、街のあちこちでタイ料理の看板を見ることができます。



今回紹介するのは、6月1日にオープンしたばかりのアジアンビストロ「Chi-ma-ki(ちまき)」。タイ料理を中心に、本格派アジアン料理とビストロ風の大衆西洋料理を1つの店で楽しめるのがオススメの理由です。

成長する街・神戸トアウエスト

Chi-ma-kiが店を構えるのは、JR・阪神元町駅の北東すぐ。鯉川筋とトアロードに挟まれた「トアウエスト」と呼ばれるエリアにあります。

もともとは、若者向けの雑貨店やカフェが集積するエリアでしたが、若者が「オトナ」へ成長するにつれ、店もオトナ化。近年は、看板がないフレンチや、BGMを流さないショットバーなど“あえて”のおしゃれを演出する店が増えているようです。



ビールが進む「ポービアンケントード」(734円)

Chi-ma-kiの入り口は細長いレトロビルの路面にあります。1階正面、すりガラスをはめ込んだ鉄の扉を手前に引いてすぐ、目の前にはコンクリートの階段が。このいきなり感に驚かされながらも2階へ。外観から受ける印象よりも中は広く、76席が用意されています。

おひとり様なら、10席ほどある小卓席へ。中華料理の影響を受けたタイ料理には大皿を大人数で囲むイメージもありますが、そこは「ピストロ」でもある同店。タパスと呼ばれる小皿メニューで、タイ料理の数々を堪能できます。

タイ料理で食欲増進・ミネラル補給を… 続きを読む