

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第45回)

ひとり土鍋に舌鼓、相撲部屋直伝「ちゃんこ鍋」

2020.01.31



「大相撲1月場所」が開催される両国国技館は正月明けににぎわう場所の一つ。相撲観戦中にテレビに映る晴れ着姿のご婦人たちには、日本らしい新年の華やかさが感じられます。そんな余韻に浸りつつ、新年最初のランチは、相撲部屋から生まれた「ちゃんこ鍋」ランチを探しに両国駅へ。見つけたのは、東京両国で40年以上秘伝の味を守り続ける「ちゃんこ巴潟(ともえがた)」の日替わり十両ちゃんこ880円。お手軽に本格的なちゃんこが味わえます。

雰囲気から楽しめるちゃんこ専門店

江戸東京博物館や両国国技館があるJR両国駅西口から、国技館通りを国技館とは逆の南方面へ。左手に両国ビューホテルを見ながら、その先2本目の道を左に曲がります。すぐに「ちゃんこ巴潟」と書かれたノボリと看板が見えます。



1階正面奥が受付カウンター

暖簾(のれん)をくぐった正面のカウンターで受け付けを済ませ、案内に従って2階のテーブル席へ。店内の壁には番付や力士の手形、書などが飾られ、まるで相撲博物館のようです。大相撲の巡業の余興などで披露されるはやし歌「相撲甚句」

が流れ、相撲ファンならずとも、食べる前からワクワクと気分が盛り上がります。この雰囲気には、当日来ていた外国人も喜んでいる様子でした。

満足度が高い、日替わり「十両」ちゃんこ

ランチでいただけるちゃんこメニューは「横綱」「大関」「関脇」と名付けられた本格的な昼会席のコース(各4950円／3850円／3300円)と、気楽な「日替ちゃんこ鍋定食」の「小結」「幕内」(各2090円／1375円)。そして、平日向けに「十両」(880円)というお値打ち鍋定食があります。

今回の目的は、この平日限定で食べられる十両ちゃんこ。日替わりで味や具材が変わり、近所のビジネスマンやママ会でも大ウケといます。訪れた日は、しょうゆ味の「鳥みぞれちゃんこ」でした。正月明けの弱った胃腸の働きを助けてくれる大根下ろしと、鶏肉がたっぷり入った鍋です。



鍋の蓋を取るとふわっと湯気が立ち上り、具材もぎっしり。餅が入っていて、図らずも新年の気分。餅には少しおこげがあり、香ばしい！鶏肉から染み出た油とだしが絡み合い、餅をかみしめるたびに奥行きのあるうま味が楽しめます。



雪に見立てたみぞれ下ろしの大根と鶏肉がこれまたうまい！大ぶりにカットされた鶏肉ですが、しっかり火が通っている上にジューシーです。白菜にしいたけ、油揚げ、ごぼう、えのきなど、たっぷりの具材が煮込まれ、香りのよいゆずがアクセントになって食べ飽きません。

昼会席のちゃんこは大鍋ですが、日替わりちゃんこは小ぶりな一人前の土鍋で提供してくれるため、おひとり様でも最後まで冷めることなく食べられます。温かい鍋と箸休めの小鉢を行きつ戻りつ、スープの一滴まで余すことなくいただきました。



土日なら、小鉢が増える「幕内」を… 続きを読む