

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第51回)

築地の一軒家で生ビールと味わう「カレーランチ」

2020.07.31



例年よりも長かった梅雨が明け、ようやく迎える夏本番。この時期に食べたいビジネスランチといえば、やっぱりカレーではないでしょうか。大事な商談を終えた後なら、自分へのご褒美としてランチビールを追加するのも一興です。そこで今回は人混みしやすいカレースタンドをあえて避け、ゆっくりできるカレーハウスを求めて築地へ向かいました。

ご紹介する「バー&グリル 銀座スイス 築地店」は、カツカレー発祥の店として知られる「銀座スイス」の姉妹店です。創業70年以上の歴史を持つ本店の味を守りつつ、お酒とともに楽しむことができるよう工夫された同店の味。おひとり様でもグループでも気軽に入りやすい角地路面の2階建て、ここなら換気が良く、ランチタイムを安心して過ごせます。

最寄りの日比谷線「築地駅」4番出口から徒歩3分、店はメイン通りから少し路地に入った場所にあり、紅白のオーニングとシェフハットをかぶった人形が目印です。



バー&グリル銀座スイス築地店は、角地の一軒家



来る人を出迎えているシェフ人形

夏限定「スパイシーカレー」のこだわり

ランチメニューは、日替わり・週替わりを含む洋食ランチセット4種類と、銀座スイス秘伝の定番を含むカレーランチ4種類から選べます。銀座スイスが初めてという人なら定番カレーを推しますが、ここに来たならやはり、築地店でしか食べられない「サクサク！スパイシー海老カレー」(900円)をオーダーしましょう。女性からの支持も高いという逸品です。



銀座スイス本店のカレーソースをベースに、築地オリジナルの味わいが楽しめる

「〇〇カレー」というと、カレーソースと具材を一緒に煮込むスタイルを想像しがちですが、この店のえびカレーは、素揚げのえびやブロッコリーなどのメイン具材をカレーソースの上にゴロッとトッピングしているのが特徴です。

料理長いわく「えびやブロッコリーは、オーダーを受けてからそれぞれ別で素揚げし、素材の風味を損なわないように仕上げています」とのこと。

銀座スイスのカレーはひき肉と野菜を長時間煮込み、小麦粉不使用で、とろみのある甘めのソースです。確かに、具材と一緒に煮込んでしまうスタイルだとカレーソースが勝ち過ぎてしまうかも。素揚げの具材があることで、食感も良く、飽きずに楽しく食べ進めることができます。



カレーソースと絡む具材がとてもおいしい

また、このひと皿の楽しさは、素揚げの工夫だけにとどまりません。サクサクかつスパイシーな味わいは、築地店オリジナルの旨辛パン粉を振り掛けてこそ。ガーリックオイルやスパイスで丁寧に仕上げた特製パン粉の量を調節することで、自分好みの辛味にすることができます。これだけでも、ビール党のおつまみになりそう。

「カレーソースにも特製パン粉に使用されているガーリックオイルをブレンドしていて、味の一体感を持たせている」と料理長は話します。カレーひと皿、味の奥行きをグッと広げるこうした工夫は、やはり、お酒と一緒に楽しんでほしいという心意気なのだと思います。お酒に合うよう手間をかけた料理、これがこの店の個性になっています。時間があれば、ぜひ生ビールと一緒に料理を楽しんでみてください。



辛さ調整は、サクサクの旨辛パン粉を振り掛けて



カレーのお供に、ランチビール(500円)とポテトサラダ(300円)を追加

もう1つの夏限定ランチもご紹介… 続きを読む