

東京グルメレポート

中国四川料理 梅香

立地：東京都新宿区横寺町37-39 中島第一ビル 1F

予算：6,000～7,999円

料理：四川料理、火鍋

食べログ：3.66 百名店2024 ミシュランビブグルマン



<中国四川料理 梅香>

皿からふわりと立ち上る山椒の香り、口に運ぶと弾ける刺激的な辛さ。香辛料の魅力を最大限に引き出す、正統派の四川料理の名店です。登場するのは麻婆豆腐や担担麺、よだれ鶏など、奇をてらうことのない定番メニュー。それらのおなじみの料理を、ここだけでしか味わえないおいしさに仕上げるのが、山村光恵シェフの技術です。「すべては基本の積み重ね」という言葉通り、素材や調味料の吟味から時間をかけた仕込み、素早く的確な火入れ、繊細な盛り付けなど、あらゆる点に丁寧な仕事が光ります。

<メニュー>

- ・担々麺 1,100円
- ・フカヒレ醤油煮込み 4,400円
- ・エビのチリソース 1,980円
- ・麻婆豆腐 1,100円
- ・よだれ鶏 1,650円
- ・蟹チャーハン 1,320円
- ・黒酢の酢豚 1,650円
- ・マンゴープリン 660円



今回はビブグルマンにも掲載されている梅香に行ってきました

蒸し鶏の山椒ソースはソースの緑が色鮮やかであっさりしていて最高でした。

麻婆豆腐は山椒よりも唐辛子が前面に出た味は塩気は抑えめでした。思ったよりも辛く、ご飯が必須だと思いました。

黒酢酢豚はカラッと揚がっていて中身は柔らかく、甘酸っぱさがたまらない逸品でした。

フカヒレの醤油煮込みはスープも良く、フカヒレの食感や味を楽しめます。

量は少なめでしたがどれも絶品でした。

このレポートは、観光やグルメ情報を通じて、弊社取組へのご理解が広がり、様々なシーンで皆さまのお役に立てることを願って作成しています。

佐藤晋大朗 レポート

