

MONTHLY NIHOMBASHI

日本橋



逸

品

紅花別館
ココットカレー

“やみつき”という表現がピッタリとくるものは、むろん褒め言葉であるが、それが個性的である証拠だ。紅花別館のココットカレーは、はっきり言おう、かなり辛い。煮込んだり、あるいは熟成させてコクを出したカレーは万人向きだろうが、そうはゆかないところが個性派の個性派たる所以だ。だが見るがいい、昼ともなれば“やみつき”カレーを求め列をなす紳士淑女たちを！スリランカ産のスパイス30種類を独自にブレンド、チキンと野菜のうま味が溶け出したスープと合わせると、“すごく辛いけどすごくうまい”スリランカ風ココットカレーとなる。スパイスの新鮮な香りが身上だから、作り置きはしない。その日に作ったものをココットすなわち土瓶に入れ、ランチタイムの30~40分前に鉄板の上に置く。すると、紳士淑女が席に着いた時、ココットは頃合良く熱せれているという寸法なのである。蓋を取ると、刺激的な香りがフワッと立ち上り、あとはもう「熱い熱い、辛い辛い、だけどうまい」と汗をかきながら食べるのみ。ココットカレーは1500円。パセリとはちみつ入りのオリジナルドレッシングがさわやかなサラダと、らっきょう、

福神漬が付いている。ご飯はおかわり自由。

さて、紅花といえば洋食店の草分け的存在。その紅花の別館として、昭和30年代、日本橋一丁目に開店した。かつて日本橋で働き、ここを利用したお客さんが、今ではお孫さんを伴って訪れ、味はもちろん、変わらぬ佇まいをも懐かしむ。1階は鉄板焼、2階は洋食。鉄板焼パフォーマンスが好評を博し、アメリカ全土へのチェーン展開を成功させたエピソードは有名だ。1、2階ともコース、アラカルト共にいろいろ。おすすめはパーティープラン。十数種類の料理に、飲み放題が2時間付いて5000円。3人から50人までで、お互いに条件が合えば当日その場でも用意してくれる。「リクエストには、できるだけお応えするよう心がけています」と松井直樹店長。ソムリエの資格も持つ頼もしい存在。そうそう、件のココットカレーを、パーティーメニューに入れてもらうこともできる。

【紅花別館】

日本橋1-2-15 MAP・C-7 電話3271-0600
11時~15時 17時~22時 (L.O.21時)

土日祝はランチタイムは同じ、ディナーが21時 (L.O.20時) まで

《写真》ココットカレー1500円〈税別〉

PHOTO BY 遠藤拓哉

