

あの店この店



編集スタッフ

「erziwawa restaurant (アルズワワ 儿子娃娃・レストラン)」は、マカティのレガスピ・ビレッジの一角にある中国の新疆ウイグル自治区で主に食べられているウイグル料理のレストラン。店名は日本語訳すると「幼い息子」「幼い男の子」といった意味のようです。

香辛料をふんだんに使用した料理は、一度試すと癖になる可能性あり。但し、各メニュー、見た目も実際もそれなりの“辛さ”。オーダー時に調整をお願い出来ますので、Less Spicy, Not so hot…などお好みに合わせてオーダーされることをお勧めいたします。

また、写真を見てオーダー出来るので、問題なさそうですが、大皿料理で量が多いので複数人で来店がおすすめです。

今号では、そんなerziwawaで味わう本場ウイグル料理 数品をご紹介します。最後までご覧ください。



【住所】Unit G01, ERZIWAWA Restaurant, Angelus Plaza Building,
104 V. A. Rufino St, Legazpi Village, Makati City

【電話番号】0993-463-1556

【営業時間】11AM - 10PM(月曜定休日)

*価格は、右のQRコードにてご確認ください。



まずは、中国茶で喉を整えて、…とアラビアンナイトに出てくるような金属性の急須に手を伸ばすと、「アツ！」思わず取っ手の熱さに手を引っ込める。要注意の熱さです。



スープは、キュウリを煮込んだスープを注文。ピータンが、入っており、口の中でマイルドに溶け、程よい塩加減。4人で一人2杯から3杯は楽しめる量がありますが、その後に出てくる比較的濃い味付けの料理の合間に、舌を整えるのにも十分役立つ一品でした。



黄瓜皮蛋湯 Cucumber preserved egg soup P340

次に、メニューの最上段に掲載されていた代表的な料理の一つである大盘鸡（ダパンジー）を注文。唐辛子・しょうが・にんにくが効いた鶏肉の煮込みとのことですが、個人的には、大きく刻まれ、柔らかくほくほくに煮込まれたジャガイモがおすすめ。見た目も含めウイグル版「肉じゃが」と呼びたい一品。それを、小麦粉を練って作られたもちもちした平らで太い麺（のようなもの）と一緒に食べます。



大盘鸡 Dapanji P1000



皮帶面(寛面) P210

香辛料の効いた「肉じゃが」ともちもちな上に、しっとりした麺が絶妙のコラボで、この太麺のおかげで、香辛料の強さや辛さも適度に抑えられ、程よい味加減で食べられます。

茹でた木耳（きくらげ）は、パクチーの香りとガーリックが程よく絡まり食べやすいです。P310

豆の炒め物も、適度に唐辛子の辛味が効いて、必ず食べたい一品です。Stir-fried Beans P420

焼き物として、下記の4品を注文；

◆焼き肉まん(羊肉焼包子)P260/個
表面を焼いた饅頭の中身はラムのひき肉。若干匂いは気になるものの、普通においしい。



◆ラム肉 BBQ P200
あまりお勧めできない一品。
カスカスのレバーのような歯ごたえ。
焼き方の問題か？



◆イカ焼き P110
イカの串焼き。唐辛子が程よくまぶされているが、もう少し塩気が欲しい一品。



◆焼きナス P130
個人的には、ガーリックより生姜醤油で頂きたいところだが、ガーリック風味でおいしい一品。





食間には、中国でおなじみの缶ジュースならぬ缶ミルク(旺仔 wangzai P85)やピーチ味の乳性飲料(P110)が喉を程よく潤せるのではないかと、思い、試してみました。

そして、食後は、ヨーグルト(P200)。適度な酸味とマイルドな舌触りが口内に広がり、香辛料で火照った口内、胃を優しくいたわってくれる感じがし、食後には欠かせない一品と感じました。



ウイグルは、毛織の絨毯が有名とのこと。店内には、丁寧に編み込まれ、絵画のように見える絨毯が飾られていました。



一度ウイグル料理を試してみても如何でしょうか。一度試すと、程よく効いたスパイスに誘われて、癖になる(?) かもしれませんよ。