

今回のテーマ

香港で流行っている他国の料理

香港は世界的に重要な国際金融センターに格付けされ、色々な国籍の人達が住んでおり、その人達を満足させるために、レストランオーナーが様々な料理を提供しています。香港統計局2022年4月の発表によると、2021年では香港内で16,720軒の飲食店があります。そのうち、中華料理店が2,030軒、次いで日本食レストランが1,350軒と中華料理店に次いで数が多いジャンルとなっています。それから、イタリアン料理が約230軒、フランス料理が100軒となります。今回は、香港で最近私が気になっている各国料理のレストランをお伝えします。



筆者撮影

中華料理

香港には広東省の他、潮州、汕頭出身者も少なくないです。香港の繁華街では潮州料理を出す食堂も多くあり、俗に広東語で「打冷店 ダーランディム」と呼ばれています。このタイプの店の特徴としては、調理済みの料理を店頭に並べていて、お客さんはすぐに食べたいものを選ぶという手軽さと気安さが特徴です。一方で、ふかひれや干し鮑といった、手のかかる乾物を活かした料理や、エビ、カニなどの海鮮料理を提供する潮州料理レストランも多いです。

気になる潮州料理レストランは九龍城（カオルーンシティ）の「創發潮州飯店」です。お店は1941年に広東省の汕頭で創立され、1971年に香港で開業し、1981年現在のところに移されてから、有名人やスターなどに愛用されています。料理の品目やお値段はメニューではなく、店内の壁に書いてあることもこの店の特徴です。

おすすめ料理は「蒸し伊勢海老の冷製（凍龍蝦）」です。一般の潮州料理レストランは蒸しガニの冷製が多いですが、ここでは伊勢海老を使っています。蒸しガニに比べると、プリプリとした食感が美味しくて堪りません。

もう一品おすすめしたい料理は「ガチョウのたれ煮込み（鹵水鵝片）」です。甘辛いたれで煮たガチョウはとてもジューシーで、お酒と非常に合います。そのガチョウの肝臓も最高に美味しくて、一度食べると病みつきになります。他に「カキ入り卵焼き（蠔烙）」や「揚げ芋の飴がけ（反沙芋）」などの伝統的な潮流料理も美味しいと思います。



上：蒸し伊勢海老の冷製 下：ガチョウのたれ煮込み（筆者撮影）



創發潮州飯店（Chong Fat Chiu Chow Restaurant）
住所：G/F, 60-62 South Wall Rd, Kowloon City, KLN
電話番号：2383-3114
営業時間：11:00～00:00 休：無

香港の中華料理レストランでは、広東料理レストランが最も多いですが、杭州料理も人気な料理の一つです。杭州料理は中国八大料理の一つで、調理法もバラエティーに富み、料理の材料は西湖をはじめとする周辺の湖や川でとれる魚介類を使ったものが多く、煮込みや蒸し焼きなどの料理手法で調理されていて、あっさりした味が多いです。

「杭州酒家」は湾仔（ワンチャイ）の繁華街にあります。アットホームな内装と手頃な値段で消費者を魅了しています。おすすめは「蒸しハト紹興酒漬け（香醉乳鴿）」と「臭い豆腐の揚げ物（乾炸臭豆腐）」です。蒸したハトはとても柔らかくて、紹興酒が料理の味をさらに向上させています。臭い豆腐の揚げ物はちょっとクセがあるかもしれませんが、食べてみたら、やみつきになること間違いなしの絶品で、お酒のおつまみに最適だと思います。

杭州酒家（Hong Zhou Restaurant）

住所：1/F, Chinachem Johnston Plaza, 178-188 Johnston Rd, Wan Chai, HK

電話番号：2591-1898

営業時間：11:45～14:30、17:45～22:30 休：無



上：蒸しハト紹興酒漬け 下：臭豆腐の揚げ物（筆者撮影）



羊料理も鳥料理も美味しい（筆者撮影）



中国の新疆ウイグル自治区には主にイスラム教を信仰するウイグル族が生活しています。その食生活はイスラムの国々と同様です。一般的な食べ物にはマトン(羊肉)、牛肉、鶏肉、卵、魚があり主にマトンを食べます。イスラム教では禁じられた食べ物や飲み物(豚肉やワイン)があります。

西環（サイワン）にある「巴依餐廳」は羊肉天国と呼んでも過言ではないレストランだと思います。新疆出身のオーナーさんが本格的な新疆料理を提供します。

ラム串、蒸し羊肉、羊スープ、どれも美味しくて、羊肉が好きな人はたまらないと思います。特に蒸し羊肉は羊本来の味を引き出した最高の一品です。

開店前から人がたくさん並んでいますので、事前に予約したほうがいいと思います。

巴依餐廳（Bayi Restaurant）

住所：G/F, 43 Water St, Sai Wan, HK

電話番号：2484-9981

営業時間：火～日12:00～15:00、18:00～21:30

銅鑼湾（コーズウェイベイ）の南華會（South China Athletic Association）内にある「甘棠燒鵝」はガチョウの専門店です。

ガチョウのロースト（片皮鵝）をはじめ、ガチョウ肉、ガチョウの腸やレバーなどが入っているお鍋（一品全鵝煲）など、ほぼ全メニューがガチョウ料理です。おすすめは片皮鵝です。焼き加減がよくて、外皮はパリッと、中身はジューシーで、ガチョウの旨味が口の中に広がります。

甘棠燒鵝（Kamcentre Roast Goose）

住所：1/F, Bowling Centre, South China Athletic Association, 88 Caroline Hill Rd, CWB, HK

電話番号：3580-2938

営業時間：13:00～22:00 休：無



片皮鵝（ガチョウのロースト）（筆者撮影）

西洋料理

昨年9月に中環（セントラル）のSoHoエリアにある旧中央警察署・中央裁判所、ビクトリア監獄を含む16の歴史的建造物を改修した大館（Tai Kwun）で開業してから、「Magistracy Dining Room」は話題となっています。有名な飲食マネジメントグループであるBlack Sheep Groupが経営していることで、料理とサービスの質は保証できると思います。イギリス植民地時代のレストランをモチーフにした内装は、落ち着いた高級感が漂います。

料理のクオリティーは非常に高く、おすすめはプライム・リブ（Prime Rib）です。お肉は6時間以上ゆっくり焼き上げて、シルバーカートに乗せて、テーブルまで運ばれて、お客さんの前でカットしてくれます。ホースラディッシュとグレービーソースをかけてから頂きます。お肉はナイフがスッと入るほどやわらかで、芳醇な味でした。

お肉が苦手な人なら、メインコースでは魚と伊勢海老の選択肢もありますので、必ず満足できると思います。なお、前菜ではぜひフランス産の生牡蠣を食べてみてください。

Magistracy Dining Room
住所：G/F, Central Magistracy, Tai Kwun, 1 Arbutnot Rd, Central
電話番号：2252-3177
営業時間：18:00～00:00 休：月



上：イギリス植民地時代の雰囲気たっぷりの外観 下：名物のローストビーフ



フランス料理



上：タルタルステーキ 下：ワインとの相性が良い料理が盛りたくさん（筆者撮影）



灣仔（ワンチャイ）にある厳選されたワインと本格的なフランス・ビストロ料理を提供する「Le Bistro Winebeast」は気軽に行けそうなレストランだと思います。

この「タルタルステーキ（Polmard Beef Tartare）」は香港ナンバーワンだと思います。丁寧にミンチされたタルタルステーキはとても柔らかくて、クセがまったくありません。スパイスで引き出されたお肉の旨みで思わず食が進んでしまいました。また、「鴨のコンフィ（Confit Duck Leg）」や「ピティヴィエ pigeon とフォアグラ（Pithivier of Pigeona and Foie Gras）」などワインとの相性が良い料理もおすすめです。ランチは3つのコース、ディナーは4つのコースメニューを用意し、ボルドーやブルゴーニュ地方のフランスワインとのペアリングも提供されています。なお、お店は定期的にワインペアリングディナーを行いますので、ぜひお店を訪ねてください。厳選されたワインと、ミシュラン星付き店で修業したシェフが創り上げる本格フレンチとのペアリングで優雅なひと時を。

Le Bistro Winebeast
住所：G/F, Newman House, 35-45 Johnston Rd, Wan Chai
電話番号：2782-6689
営業時間：12:00～23:00 休：日

韓国料理

近年では、K-POP文化の流行から、香港でも韓国料理への関心が高まっており、韓国料理店が増えています。尖沙咀（チムサアチョイ）のKimberley Streetに位置するエリアには、1960年代から香港の韓国人コミュニティがあり、その結果、韓国料理レストランや食料品店が数多く存在するようになりました。一方、香港島（Hong Kong Island）にも美味しい韓国料理店があります。SoHoエリアにある「Maru Korean Restaurant & Pub」は韓国人オーナーと料理長が本格的な韓国料理を提供します。来客は7割以上韓国人なので、料理のクオリティが分かります。

おすすめ料理は「フライドチキン（Fried Chicken）」で、チキンの中はとてとてもジューシーに仕上がる一方、薄い衣をつけた外側はカリッとした食感になります。ビールのおつまみとして最高の一品です。

また「テンジャンチゲ（Bean Paste Soup）」と「韓国のさつま揚げ（Korean Fish Ball Soup）」など韓国の代表的な鍋料理もおすすめです。疲れた時やちょっと寒い時に食べると、体の芯まで温まって、ほっとします。

Maru Korean Restaurant & Pub
住所：G/F, 48 Staunton St, Central, HK
電話番号：2559-5288
営業時間：火～日17:30～00:00 休：月



上：落ち着いた雰囲気の内 下：料理は間違いなく美味しい（筆者撮影）



ベトナム料理



名物の牛肉フォー（筆者撮影）



何文田（ホーマンティン）エリアにある「李錦基越南餐廳」は本格的なベトナム料理をリーズナブルな価格で提供します。店内はアットホーム、かつ清潔な雰囲気です。落ち着き、ゆっくり食事することができます。

お店の名物の一つである「牛肉のフォー（生牛肉湯河）」はクセになる美味しさだと思います。じっくり煮込んだスープに、麺、ネギ、そして柔らかい牛肉がたっぷり入っています。ボリュームがあって、お腹いっぱいになります。

また、ここの「バインミー（香茅猪扒包）」もおすすめです。エスニックな香りの甘辛い味付けした豚ロースをしっかり焼いて、外はサクッと中はもちりとした軽い食感のフランスパンと一緒に食べると、炭火焼きの香ばしさが口いっぱいに広がります。軽く食べたい時にピッタリです。

それ以外、生春巻きやバイン・クオンなどベトナム人気料理も提供しますので、香港にいながら、現地の本格的な味と雰囲気を楽しめます。

李錦基越南餐廳（Lee Kam Kee Vietnamese Restaurant）

住所：Shop D, G/F, 65 Waterloo Rd, Ho Man Tin, KLN

電話番号：2781-2028

営業時間：11:30～22:30 休：無

（出所：www.openrice.com/zh/hongkong/p-李錦基越南餐廳-p12214761）

その他の料理

香港にはたくさんの火鍋店があり、夏でも冬でも大人気です。レストラン口コミサイト「OpenRice」に登録された火鍋料理店の数は1,043軒がありまして、香港人がいかに火鍋料理が好きかが分かります。

私の一推しは九龍城（カオルーンシティ）にある「方榮記沙嗲飯店（Fong Wing Kee Hot Pot Restaurant）」です。お店は1995年開業し、現在は創業者の孫である3代目の社長が経営しています。

店名を見れば分かりますが、お店はサテー（沙嗲）スープベースの火鍋が有名です。ピーナッツをすりつぶして作った甘めのソースはコクがあり、非常に濃厚で、牛肉と非常にマッチしています。なお、牛肉は超高額なものからお手頃なものまで色々ありますが、おすすめは機械切りのものではなく、手切りのものになります。また魚の皮のから揚げ（炸魚皮）も名物の一つです。しっかり味付けした魚の皮を薄く衣につけてパリパリに揚げたから揚げは最高の酒の肴になります。

方榮記沙嗲飯店 Fong Wing Kee Hot Pot Restaurant
住所：G/F, 85-87 Hau Wong Rd, Kowloon City, KLN
電話番号：2382-1788
営業時間：11:30～00:00 休：無



28年歴史のあるお店は九龍城のランドマークである（筆者撮影）



名物のサテースープベース鍋（筆者撮影）



「頂級本地手切牛肉」は脂がのり濃厚な味でしっかりした歯ごたえがある（筆者撮影）

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
海外フィールドマーケター（香港）

チャン・ドミニク・ゲリー（Dominic Gary Chan）

2003年～2007年日本での留学・就職経験後、香港駐在日本人向けのフリーペーパーや訪日観光のフリーペーパーの発行と運営を行う。現在は主に飲食店の宣伝サポートや在香港日本人コミュニティ向けに情報発信を行う。香港の日本語情報誌（食品業界を含む）の営業および編集長兼社長としての経験から、現地飲食関係に幅広いネットワークを持つ。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。JETROでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、JETROおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。