

カレーを超越したチキンカレーである。その味は泉のようにどこまでも清らか。トマトの酸味をアクセントにしたナチュラルな旨味が、じんわり体に浸透していく。後からすつと立ち上がる辛さは、次の一さじを迎えるまでにきれいに消える。ホロリ崩れる鶏の胸肉がソースに上品な食感を添えて、頬を緩ませる。

食べ心地はスパイスを効かせた極上のスープのよう。そう思っていたら、なるほど、主人の森敬貴ひろたかさんはイタリア料理店で腕を振るっていたことがあるという。カレーとしてではなく、料理からのアプローチが、このカレーを生み出したのである。

それを物語るのが、仕上げの工程だ。すりおろした玉ねぎなどをじっくり煮込んでベースをつくり、注文が入る度に、丁寧に鶏のだしと合わせる。手間はかかるが、「このほうがおいしいから」と森さん。発芽玄米と押し麦入りのご飯も、単に健康志向でなく、旨さありきの選択だと食べればすぐに納得できる。

インパクトを求めた時を経て、最後にたどり着く味。大人の舌に、心に、しなやかにシンクロするはずだ。

シンク
syncの

チキンカレー

東京・学芸大学

インパクトではなく爽やかな余韻で勝負。
カレー好きが最後にたどり着く至福の味わい

チキンの 深奥

酸味の立った澄んだ味は、どこまでもやさしく気持ちいい。毎日でも食べたい。900円。

東京都目黒区鷹番2-8-21

☎03-3760-0655

【営】12:00~14:30 (L.O.)

土日祝は~16:00 (L.O.)

18:00~23:00頃 (L.O.)

売り切れ仕舞い

【休】水曜

●野菜カレー1000円など。

文 上島寿子 フリーになる前は、週刊誌の編集部に所属。勤務先がカレーのメッカ、神保町に近く、体がスパイスに侵食される。サラサラのインドカレーが好みだが、夫のために市販のルウを使ったじゃがいもカレーもつくる良き妻だ(自分で言うか)。

撮影・遠藤正太 自分でつくるカレーは香辛料たっぷり。ガラムマサラは欠かせない。