

ヒロシのミャンマー食事報告

No.11 日本食&アジア料理 城 2016. 09. 25 Hiro

オーナーシェフの Ko Aung さんは 20 年以上の日本駐在経験があり、その上日本では料理教室で日本食を日本人へ教えていたと言う経験の持ち主で、ヤンゴンにてローカルの日本食レストランと言えども、日本人オーナーの日本食よりも、日本の味に近い料理を出してくれる店である。またスタッフへのマナー教育も行き届いており、身持ち良く食事が楽しめる最近では一番のお薦め出来る店である。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.11.shiro.pdf>

No.10 らーめん居酒屋 麵蔵 2017. 03. 09 Hiro

マネージャーに話を聞くと麵蔵の本店はマレーシア KL にあり、マレーシア・フィリピンに出店済みで、このヤンゴン店の厨房スタッフは本店で修業をしており、味には自信があるとの事であった。また夕方からは焼鳥もはじめるとのことで、仕事帰りの一杯を楽しむのにも良さそうな店でもある。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.10.menzou.pdf>

No.09 お好み焼き 日葵(ひまり) 2017. 01. 30 Hiro

ヤンゴンに本格的なお好み焼きが出来、食事の選択肢がまた一つ増えた。お好み焼きは広島風ではなく、大阪お好み焼きとも違うように思うが、まあそれはどうでも良いとして、タコヤキ・豚ペイ焼き・牛すじ煮込み等々、日本風居酒屋感覚で食事ができる店である。商工会の部会等の懇親会にも良いかもしれない。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.09.himari.pdf>

No.08 Sky Bistro ステーキ編 2016. 10. 26 Hiro

毎回のことで、美味しい Sky Bistro の料理を鱈腹いただくのであるが、今回は特に一度味わってみたいかったオージービーフ(柔らかく・好きなソースが選べ・ここでこの量と値段は満足が行く設定)を思う存分頂きお腹も大満足後に、屋上へ上がると数日前の悪天候とは違い澄み切った夜空の下で、ヤンゴンの夜景を目で頭で堪能しながら、スペシャルなカクテルでほろ酔いくらいになるまで楽しませてもらった。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.08.Sky.Bistro.pdf>

No.07 Hotel ガンゴー バイキング朝食 2016. 11. 10 Hiro

主題の朝食であるがバイキング形式なので、そこそこかなと思って行ってみたものの、内容は充実しており、豊富な小鉢に各個人が日々内容を変えて選べ、例えばある日はカレーライスにしたり、焼魚にしたり、軽くお茶漬け(お茶漬けは無かったが、ホテルのマネージャー・料理長がこのレポートを見てくれれば、置いて頂けるかも)と言った風出来る。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.07.gangou.kamakura.pdf>

No.06 日本料理 鎌倉マリーナ 2016. 07. 25 Hiro

オープン当時は海鮮類を中心とした高級日本食といったイメージだったが、今はどちらかと言うと高級サービスアパート内にある少だけ気取った居酒屋さんといった感じで、以前よりも味もサービスも格段に良くなっており、これからはまた使わせえて頂こうと思う。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.06.marina.kamakura.pdf>

No.05 創作和食 いずみ 2016. 06. 30 Hiro

この店は日本の居酒屋を感じられる味・雰囲気であり、事務所がダウントウンではなく、レーダンセンター・インセン Rd 界限・8 マイル付近にある会社・自宅からは使いよい店である。店内にはインターネットのテレビがあるので、野球やサッカー等のパブリック・ビューイングも楽しめる。値段的には近くにあるローカル資本の日本食レストランと比べると、やや高いのかもしれないが、利用のしかたにより選べばよい。またこの店は日本人会の会員証提示で『ソフトドリンク 1 杯サービス』されます。以上です。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.05.izumi.pdf>

No.04 焼肉 福ちゃん 2016. 07. 08 Hiro

久方振りに福ちゃんの焼肉を味わせてもらったが、ここの肉は大半が和牛で揃えてあり、若干値は張るが、それは各人の判断で楽しめたら良いと思う。但しオーナーもアドバイスくれたが和牛 A5 クラスは、焼肉には溶けてしまうくらい良い肉で、焼肉であれば A4 クラスまでにされたら良い。私は昼のランチには使わせてもらった事が無いが、今回一緒に来たメンバーの中には昼食の時にきて定食は良かったとの事であった。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.04.fukuchan.pdf>

No.03 チャトリアム Hotel 日本食琥珀 2016. 06. 22 Hiro

ヤンゴン市内でホテル内にある日本食レストランでは、昔からある有名な『琥珀』であるが、以前は何度か使わせて貰ったが、ここ数年多くの日本食レストランが出来、足が遠のいていた。今回、久方振りに来させて頂いた琥珀であるが、実はここの懐石コース料理は初めて頂いた。何時もは単品で酒の肴にするか、ビュッフェスタイルで食べたいものを好きなだけ楽しんでいたが、コース料理もなかなか良いものであった。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.03.kohaku.pdf>

No.02 會賓楼餃子麵館 フレンドシップ 2016. 06. 19 Hiro

何度も使わせて頂いているレストランではあるが、食事報告を記すには一人で何食も注文できず伸び伸びになっていたが、この日 4 人で夕食に立ち寄り、私がよくオーダーするものを 8・9 品選んでみた。メニュー表の紹介でも記したが、この店には日本人向けの物があり、写真・日本語表記であり指差しオーダーも可能で、かつオーナー女将は中国語(普通語)が堪能であり、少し分りづらい(特別な要求)事があれば、中国語で彼女にお願いすれば間違いが無い。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.02.friendship.pdf>

No.01 とんかつ カレーライス編 2016. 06. 09 Hiro

2015 年の 5 月にオープンして本格的な日本の「豚カツ」を提供してくれている店で、昨年 10 月に一度紹介したが、大将が日本では CoCo 一番の店長の経験を生かして、カレーライスをメニューに追加された。当然一番人気は豚カツを載せた「とんかつカレー」ではあるが、他にもエビフライカレー・からあげカレーなど色々なものがトッピングでき、トンカツとカレーライスの 2 枚看板となっている。

<http://yjahp.e7.valueserver.jp/1040.hiro.shokuji/No.01.tonkatsu.curry.pdf>