

# 軒をご賞味あれ！

中華鍋で温め直す庶民の知恵がルーツだ。小麦が主食の中国北方では餃子に加えて、小麦粉を使った手打ち麺や中華風ピザなどのバリエーションが豊か。とろばら編集部特選の10軒で、日本風とはひと味違う中華風餃子と小麦粉を使った様々な美味しい料理ををおためしあれ。

## 昔ながらの北京の街角スナックはいかが？ 老北京食堂 Lao Beijing Dining Hall



水餃子に焼き餃子そして瑞寶樓の塔連火焼（上）



中華風ハンバーガーの做膳的肉末焼餅



往年の北京をイメージしたオシャレな店内

ブラザ・シンガプーラとノビーナスクエアに店舗をおく老北京食堂は昔ながらの北京の街角の味覚を再現するレストラン。

三鮮水餃（8ドル）と焼き餃子の三鮮鍋貼（8ドル）は共に意外とあっさり。特に三鮮鍋貼は皮がぱりっとして油っこくなく、それでいて風味豊かなところはさすが。

ジューシーな豚肉の餡を包んだ春巻き風の瑞寶樓の塔連火焼（8ドル）はさっぱりした口当たりが魅力。今では北京でもなかなか出会えないレアな逸品だ。

做膳的肉末焼餅（12ドル）はラストエンペラーや西太后も大好きだったという由緒正しいスナック。ゴマをトッピングした中国風の丸パンの中にちょっと濃いめの味付けの豚挽肉を挟んで食べるころは中華風ハンバーガーといったところ。

餃子から北京ダックまで北京料理ならなんでも揃う老北京食堂で、伝統の北京の味覚を楽しもう！

### Plaza Singapura 店

68 Orchard Road #03-01 Plaza Singapura  
Tel 6738-4466 Fax 6738-2582

### Velocity@Novena Square 店

238 Thomson Road #02-11/12 Velocity@Novena Square  
Tel 6358-4466 Fax 6358-4400

ランチ 午後11時30分～午後3時

ディナー 午後6時～午後10時

ハイティー 午後3時～午後5時

年中無休（ハイティーは土日、祝日のみ）

## ちょっと耳より 餃子通になるための一口メモ

### 餃子の種類はいくつある？

日本でポピュラーな焼き餃子の他、中国北方では水煮の水餃子、中部から南方では点心メニューとして蒸し餃子が主流。この他にも中国北部では小麦粉を使った主食が、麺類以外にも中華風ピザの焼餅を代表にたくさんある。

### 餃子がうまい店は麺もおいしい？

おいしい餃子作りの秘訣は小麦粉で作る皮にあり。皮作りが上手なシェフは小麦粉の扱いに熟練しているはず。餃子がうまいと思ったら、手打ちの麺類もオーダーしてみよう。きっととびきりおいしい麺が食べられるはずだ。

### ニンニクは具の中に入れるの？

生のニンニクを丸かじりしたり、みじん切りにしたニンニクを黒酢の中に入れるのが中国では一般的で、具の中に入れることはほとんどない。餃子の具の中にニンニクを入れるのは日本の焼き餃子の特徴的なレシピ。ご飯のおかずとして進化してきた焼き餃子独特の工夫のようだ。