

京の台所を訪ねて 14

—《海外編1》—

今号からは少し和食を離れて、京都で本物の外国料理を提供している料理店を紹介します。京都府で唯一のトルコ料理専門店「イスタンブール サライ」を営むカヤ・シャハップさんに尋ねました。



「イスタンブール サライ」は、京都市営地下鉄東西線「京都市役所駅前」から徒歩で約2分のロケーションにあります。店内には、2002年12月のオープンに際してトルコから持ち運んだテーブルやタイル、岩石遺跡群“カッパドキア”を描いた焼物などが異国の雰囲気漂わせています。厨房で腕を振るうのは、トルコ人シェフです。

イスタンブールはトルコの旧首都で、サライはトルコ語で“宮殿”などを意味しますが、店名の由来について「イスタンブールをホームとするプロサッカー клуб『ガラタサライ』の大ファンだったので」とカヤさん。グローバル化した現在とは異なり、当初は食材の仕入れに苦労したそうですが、「すごく美味しい」と好評を博し、21年間来店してくれるお客様も大勢います。

「オープンから7年ほどはお客様のほとんどが日本人でした。今はヨーロッパなどからの外国人観光客も来られますし、京都在住

の大勢の外国人が来店されていると思います」

トルコ料理は世界三大料理の一つであり、結婚式などで振る舞われるケシケキとトルココーヒーは、ユネスコの無形文化遺産に登録されています。米料理などもあり、日本人には親しみやすいと言われていますが、どのような料理かあまり知られていません。カヤさんによれば、トルコ料理は3つの源流をもちます。1つ目は、

内陸アジアの遊牧民の食文化です。代表的なものはヨーグルト。2つ目は、南下西進する中、中央アジアで出合ったイスラム世界の食文化です。3つ目は、進出したアナトリアに台頭したオスマントルコ帝国などの食文化で、特に宮廷で洗練されていきました。

「オスマン帝国の規模は実に大きく、各地の美味しい料理が王様に献上されました。やがてそれが民衆にも伝わります。そのような食文化が融合し、トルコ料理ができました」。同店は宮廷料理の流れを受け継ぎますが、トルコの一般的なレストランなどで提供される代表的な料理をメニューにし、価格帯は中間ぐらいに設定したそうです。もちろん、メニューはすべてハラル対応になっています。

「トルコ料理は非常に辛いイメージがあるようですが、香辛料はほとんど使いません。使うのは、むしろハーブです。塩、コショウで味をつけて素材の特性を生かし、シンプルな

調理法で仕上げた料理が多いですね。スープや前菜に始まるコース料理は非常に奥深いものになっています。また多くの野菜を使うことも特徴です」

昼の営業時間(土・日曜日と祝日のみ)にはランチメニューが用意されています。

多彩な単品料理も提供しており、9割以上のお客様がオーダーするのはカルシュク メゼ(前菜5種盛り合わせ) ¥1,950(税込)。トルコの白チーズやチキンとくるみのペースト、ひよこ豆のペーストなどの前菜を、同店で毎日焼いているパンに付けて味わえるこの料理は絶品です。ちなみにヨーグルトも自家製です。そのほかの単品料理としては、ぶどうの葉のピラフ包みや、なすびの野菜詰めなどがあります。

コース料理で一番人気があるのは、ケバブコース ¥3,750(税込)。本日のスープをはじめ、前菜4種盛り合わせ、パン、ケバブ(野菜とピラフ添え)、デザート、チャイあるいはトルココーヒーが提供されます。よく知られるシシケバブについて「シシは“串”、ケバブは“焼肉”という意味です。当店は炭で焼いており、このコースでは串から外してお出ししています」

デザートには、伸びるアイスクリームやライスプディングなどがあります。またトルコは良質なぶどうに恵まれ、美味しいワインが醸造されています。珍しいワインやビール、トルコの蒸留酒など、好みのドリンクと料理をあわせて楽しめます。

「これまで日本とトルコの交流にも努めながら、多くの方に親しんでいただけるトルコ料理を届けてきました。もう少しレベルを上げた料理も味わっていただき、トルコ料理をもっと広められればと思っています」。

本物の美味しさとの新たな出会いに期待が膨らみます。



カルシュク メゼ(前菜5種盛り合わせ)

トルコ料理専門店「イスタンブール サライ」

京都市中京区河原町通三条上ル恵比須町534-28

松木ビル3F(河原町通から姉小路東へ)

TEL 075-213-2995

URL <http://istanbul-saray.com>

営業時間 ランチ 12:00~15:00(土曜・日曜・祝日)

ディナー 17:30~22:00(毎日)

定休日 不定休 / 収容人数 最大30名

※平日のランチタイムも含め、少人数の宴会から貸し切りパーティーまで、随時ご予約を承っております。

