

京の台所を訪ねて 18

—《海外編5》—

40年近くにわたって京都でインド料理を提供している老舗“ムガル”。オーナーシェフの平田幸秀さんが『和の心』をモットーとし、独自のインド料理を追求してきた軌跡は、古くも常に新しい歴史となっています。



木屋町御池を少し上がると、右手のビル二階にインド国旗が見えてきます。店名“ムガル”は、インド史上最大のムスリム王朝の名で、北インドで栄華を極めたこの王朝時代ゆかりの宮廷料理の流れを汲みます。インドの要人なども訪問する格式の高い店の扉の向こうには、高級感が溢れるスペース（テーブル36席・カウンター4席の計40席）が広がっていました。

創業は1987年。平田さんは当時、同志社大学に在学する1回生で、学業と仕事を両立することになりました。「世界的にはメジャーな料理が日本にはまだ普及していない時代で、“食”を通じてインドの文化を広く伝えようと思いました」と平田さん。

インド人シェフを雇って共に働きながら料理を覚えました。インド料理の専門書の日本語版がなく、英語の辞書を引きながら洋書も読んで学びました。インド料理の需

要がない当初は、スパイスや食材が満足に手に入らず、厳しい環境にさらされたそうです。

“インド料理は辛い”というのは誤ったイメージであり、実際その内容は非常に多彩で、味もさまざまです。「日本の食文化にインド料理が入っていく中で、ゴージャスなものをご提供しようと

思いました。メニューの基本は、イスラム文化の影響を強く受けた北インドの料理で、伝統的なベジタリアンが多い南インド料理も一部あります。ヒンズー教の方はビーフを、イスラム教の方はポークを食べることができません。どちらの方にも安心してご来店いただけるよう、使用する肉はチキンやマトン・ラム、シーフードを選びました」

北インド料理の一例として挙げるのは、骨付きラムのスネ肉をスパイスと共に煮込んだラムローガンジョシュ(2,200円税込)。今やおなじみになったパン“ナーン”は、北インド特有のタンドール(土釜)で焼かれており、この釜でチキン、マトン、フィッシュを



調理したタンドリー炭焼き料理もあります。

「インド料理のルールを守りつつ、少しずつ新しいことを取り込み、古いものを捨てるトライ・アンド・エラーを繰り返し、残ったのが今のレギュラーメニューです」

インド料理の魅力を知るのに入り口となる料理は、ランチタイムのAセット(1,100円税込)です。肉系、野菜系からなる計6種類のカレーから好みの2種類を選ぶことができます。またこのセットではナンからライス、マサラチャイコーヒーを選べます。アラカルトメニューは、インド料理のバリエーションの豊かさをいっそう感じさせる内容になっています。

ランチタイムのお客様の9割は日本人です。昼夜を合わせた全客数の割合については、7割が外国人、3割が日本人。「日本でなぜこんな美味しい料理が作られているのか」とインド人のお客様が驚嘆するほどで、口コミサイトや、周辺の高級ホテルのコンシエルジュを通じて“ムガル”の評判が伝わり、インド系に限らず、ハイクラスの外国人が来店しています。一方、世代交代しながら長年最前線にしてくれる日本人のお客様も珍しくありません。

国内外のお客様の舌を確実に満足させていますが、「これからも日本人のお客様にも、インド人のお客様にも喜んでいただくかなければなりません。インド料理はまだまだあるのですが、私どもがそれを提供できていません」と平田さん。インドに限らず、インド系移民が多いロンドンのインド料理店も訪ねて着想を得ようと努めるなど、全速前進するオーナーシェフのトライ・アンド・エラーはこれからも続き、新しい料理が反響を集めるたびに“ムガル”の魅力がさらに増していきます。



「ラム・ローガン・ジョシュ」骨付きラムのスネ肉をスパイスと共にトトロになるまでじっくり煮込んだ濃厚な深い味わい

ムガル

京都市中京区上樵木町496 アイル竹嶋ビル2F
TEL 075-241-3777

URL <http://www.kyoto-mughal.com/>

営業時間 ランチ 12:00~15:00
(ラストオーダー14:30)

ディナー 17:00~22:00
(ラストオーダー21:00)

定休日 火曜日

京都市営地下鉄「京都市役所前」駅より徒歩5分
京阪電車「三条」駅より徒歩8分

