

京の台所を訪ねて 20

—《海外編7》—

メキシコ料理は、ホームパーティーの料理としても人気の高い料理の一つです。パーティー会場ともなり、テイクアウトもできる「ロティーチキン アンド ジャッキー タコス 烏丸高辻」を訪ね、その魅力に迫りました。



香りもいいんです」と白川さん。

ロティサリーチキンは、丸鶏をオーブンで回転させながら炙り焼きにした料理で、「国産のひな鶏を使用しています」と説明。外はパリッと、中はふくらとジューシーで、ミニサイズからハーフ、フルサイズまで用意されています。

一番人気のランチは、名物料理の2つを気軽に味わえる「タコスとロティーチキン プレート」。その内容は、タコス、ロティーチキン1ピース、メキシカンライス、本日のサラダ、前菜です。タコスは、通年用意している8種類と、週替わりの3種類を加えた計11種類から2種類を選ぶことができ、価格は1,650円(以下、料理価格は税込)。「なんでも包めるのがタコスのいいところです。“ベジタブルだけで”というオーダーにもご対応します」。府外からの常連のお客様も多く、海外のお客様も珍しくありません。ヴィーガ



ンのお客様も安心して利用できます。

ディナータイムに来店した団体のお客様には、コース料理をすすめるそうです。中でも一番のおすすめは、名物の「タコス」と「ロティサリーチキン」を中心に多彩なメキシコ料理を楽しめる『ジャッキーコース』(全9品)で、飲み放題90分、席の利用時間120分(¥5,000)。ドリンクメニューは約30品以上を数え、メキシカンビールの代名詞とも言えるコロナビールをはじめ、珍しいプレミアムテキーラを飲み比べながら味わえます。

「ゆっくりと香りを楽しんでいただきながら飲むのがテキーラの魅力でしょう。もともとテキーラは、テキーラ地区で造られたメスカルのこと、当店にはメスカルとテキーラを合わせて30種類ほどあり、ホテル以外でこれだけ揃えているお店は京都にないと思います」

昨年10月、白川さんはメキシコに渡航し、現地を観察しました。「タコスをメイン料理とするフードスタンドに、地元の人たちが集い、わいわい言いながら食事を楽しんでいるのを見て、こういう雰囲気っていいなと思いました。そんな楽しい“ライブ感”を体験していただこうと、お客様ご自身にテープルで黒毛和牛を焼いていただき、お野菜と一緒にトルティーヤで包み、ライムを絞って召し上がっていただけるようにしました」

白川さんは当初から“メキシコ料理をさせていただいている”という気持ちが強いと言い、「自分が好きになった料理をより多くの人に好きになっていただきたいんです。お店をより良くして、ファンになっていただければと

願っています」と続けます。

昼時に近づくと、次々にお客様が来店し、店内は活気を帯びていきます。料理を運ぶ白川さんの笑顔は、食はもちろん、日々の生活を楽しむことの素晴らしさや大切さを語っているかのようです。

店長の白川陽太さんは10年前に系列店のスペインバルに料理スタッフとして勤務し、5年前に現職に就任しました。同時期に「ロティーチキン アンド ジャッキー タコス 烏丸高辻」は、内装をポップなイメージからメキシコ感のあるものに変えてリスタートを切ったそうです。1階から3階までのフロアはそれぞれの個性を持ちながらも、エキゾチックな雰囲気を漂わせています。3階は着席スタイルで最大24名まで利用できます。一人でもグループでも気軽に食事を楽しむことができ、パーティーを開けるのも同店の魅力です。

名物は「タコス」と「ロティサリーチキン」。タコスは、トルティーヤという薄く焼いた生地にさまざまな具材をはさんだおなじみの料理。「小麦粉で作ったトルティーヤと異なり、私どもはメキシコ産のトウモロコシの粉100%で作っており、グルテンフリー。



3階席

ロティーチキン アンド ジャッキー タコス 烏丸高辻

京都市下京区高辻通烏丸東入ル匂天神町642-3

TEL 075-352-0585

URL <https://rc-jt.gorp.jp/>

営業時間 ランチ 11:30~15:00

(ラストオーダー14:30)

ディナー 18:00~23:00

(ラストオーダー22:00 ドリンク22:30)

定休日 不定期

第2、第4曜日定休日(ご予約をご希望される場合はお問い合わせください)

月曜日祝日の場合、お問い合わせください。

阪急京都線「烏丸」駅・地下鉄烏丸線「四条」駅より徒歩10分

