

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、丸鶏をオープ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、中はふつくとジューシーで、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で、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、現地を視察しました。「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ブ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いい、「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、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。



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句天神町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 不定休日あり

第2、第4月曜日定休日(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

