

パースで世界の鍋料理が食べたい

アジア鍋と言えば“スチームポート”



アジア諸国で食される鍋料理「スチームポート」は、スープを入れたお鍋に海鮮やお肉、野菜など好みの食材を入れ、大人数で取り分けて食べるのが魅力。

お店のロケーションは鍋料理マップ参照

毎朝、シェフがダシを取るところからスタートする、塩味が効いた澄んだチキンスープ。海老、牛肉、厚揚げ豆腐、白身魚、イカなどの具材を、お皿いっぱい盛られたほうれん草と一緒に軽く煮て食べる。鍋の“シメ”として定番の麺だが、具材と一緒に中華麺を食べるのがベトナム風。



あっさりした透明なスープは、海鮮とお肉の両方に合う。

いろいろな食材を欲張れる、コンビネーション・スチームポート。酸味が効いたサワースープ・スチームポートもある。

スチームポートって?

中国の「火鍋」から伝播し、ベトナム、タイ、マレーシアなどアジア諸国で食べられる鍋料理は、このスチームポートとして親しまれている。具材やスープはその国、その土地柄によってまちまちだが、卓上に鍋を置き、スープで具材を煮ながら食べる。



周囲を具材でデコレーションすれば、見た目も華やか。お祝いごとにもぴったり。

ベトナム料理って?

ベトナム料理は、辛すぎず、甘すぎないマイルドな味わい。『五味・五彩・二香』を重んじるため、バラエティに富んだ食材や調味料、ハーブなどが使用され、体に優しく深みがある。



マネージャーのホー・ホンさんは、ホーチミン出身。「ベトナム人の台所であり続けたいと思っています」



広々とした店内は、営業時間になると賑わいを見せる。活気よくとまるでベトナムに来た気分だ。

料理・情報提供：Lido Restaurant