台湾料理の老舗のスタッフがお勧めする人気のメニューとは

４月も後半に差し掛かり、夏を感じさせる程に気温が上昇するようになった台湾。17日にはついに地下鉄MRTやバスなど、公共交通でのマスクの着用が個人の自由となり更にコロナ前の生活に大きく近づいた。やはり日本と同じく初日は積極的にマスクをしている人が殆ど、特に子連れの乗客、女性の間でマスクをしている人が多いようだ。花粉症のない台湾でまだ警戒心が拭えない理由のひとつに増えつつあるサル痘感染者の件があげられる。まだ完全にはどこの場所でもマスクを外して開放的になる事は難しいようだが、日本人観光客もますます増え、様々な観光地が賑わってきているようだ。

今回は日本人に人気の台湾料理の老舗**“青葉 台湾料理(チンイェ タイワンリャオリ)”**にスポットを当て、スタッフが個人的にお勧めする隠れた一品と共に、必食のメニューの数々をご紹介しよう。

画像１

**日本人が多い事で知られている中山エリア**

画像2

**1964年創業の老舗レストランだ**

**日本人の口に合う台湾料理が多い**と評判の青葉には観光客のみならず、台湾で働く駐在員やその家族にも人気の店だ。「台湾に来た時には必ず行く」というファンも非常に多い。アットホームなフロア内には日本人がビールと共に台湾での食事を楽しんでいる姿をよく目にする事ができる。

そんな青葉のスタッフが選ぶ人気のメニューを紹介しよう。

画像４

**香煎豬肝**

油でサッと揚げた台湾産イベリコ豚のレバーをオリジナルのソースで炒めたレバーソテー。程よい柔らかさと照り艶が食欲をそそる青葉の看板料理のひとつ、レバー嫌いな人ですら一口食べると止まらなくなるという味。

画像５

**蒜蓉花枝**

いかのにんにく炒め。ビールやお酒のお供に欠かせない一品。味付けした新鮮なイカを180度の油で揚げサクサクに仕上げた後、秘伝のソースとニンニクをからめ炒めた人気のイカフライ。プリプリのイカと衣のサクサク食感が楽しめる。

画像６

**鹹菜蝦仁**

からし菜と海老の炒め物。甘海老の甘味と程よい塩味でおかゆやご飯に合う料理。そのまま食べても美味しいと評判。

画像７

**蔥燒魚片**

きめ細やかなスズキの切り身とねぎの醤油炒め。青葉の秘伝のタレとネギの組み合わせが一口食べるだけで癖になる

画像８

**脆皮滷大腸**

サクサク&プリプリの大腸独自の食感を楽しめる豚モツの醤油煮込み。

ニンニクの芽と一緒に食べるとまた美味しい

どれもビールやご飯にとても合う味だ、次の台湾旅行にはぜひぜひ青葉で絶品の台湾料理を味わってみよう。

【店舗情報】

青葉台湾料理

台北市中山北路一段105巷10号