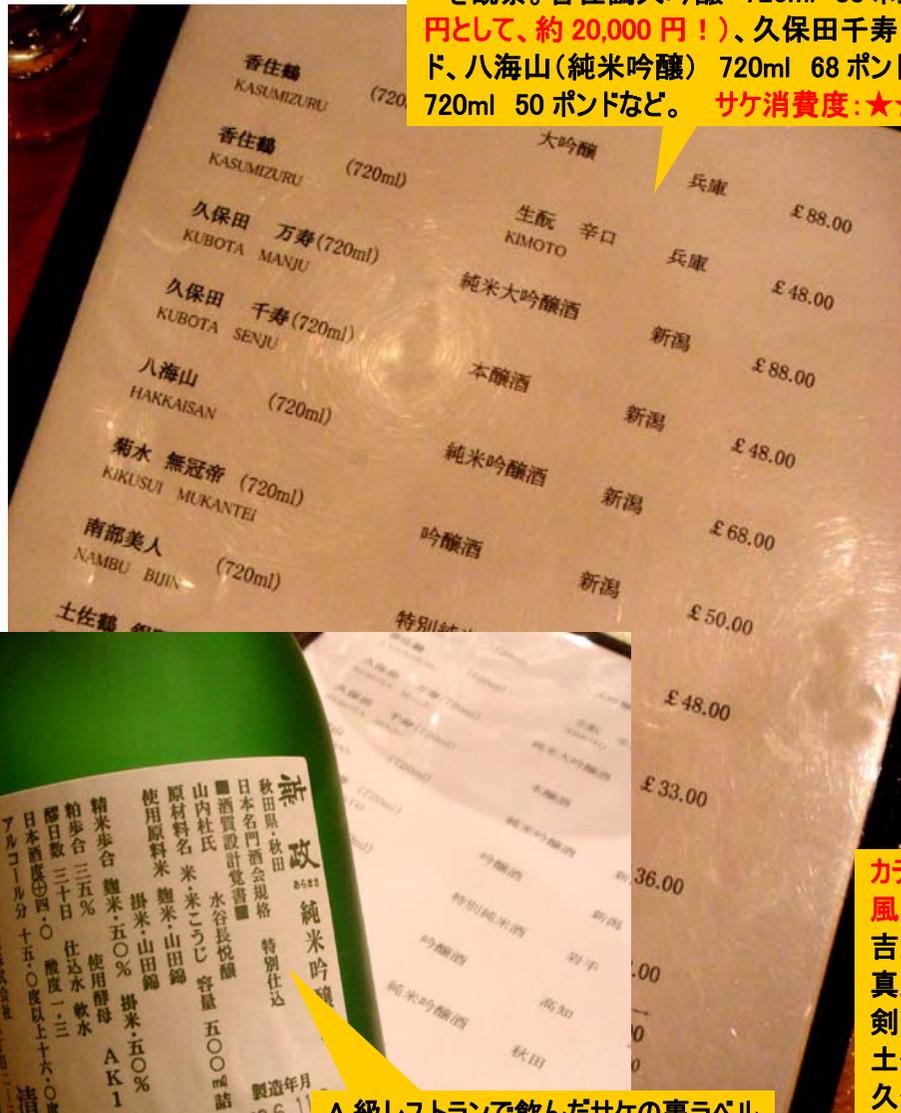


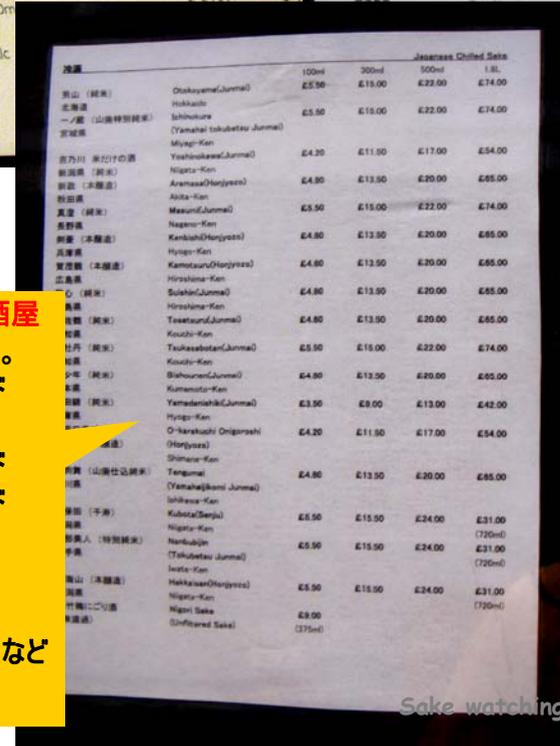
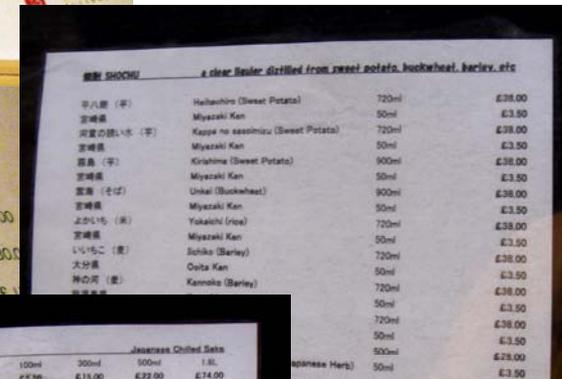
ロンドンの日本レストランを5つのカテゴリーにわけて見た **サケ ウォッチング in London (1/3)**

by Gerry Melliwol @2007

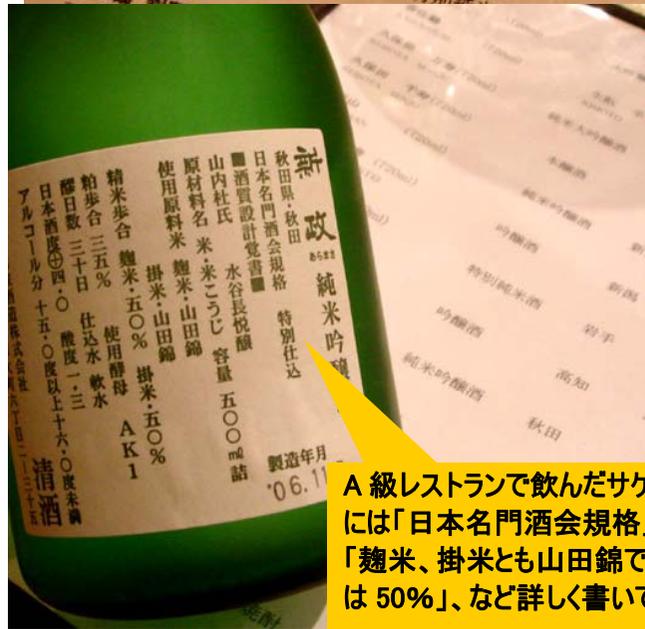
カテゴリー1: メイフェアの「A級日本レストラン」のサケ・メニューを観察。香住鶴大吟醸 720ml 88ポンド(1ポンド230円として、約20,000円!)、久保田千寿 720ml 48ポンド、八海山(純米吟醸) 720ml 68ポンド、菊水無冠帝 720ml 50ポンドなど。サケ消費度: ★★☆☆☆



カテゴリー2: オックスフォードの「ヌーベル日本料理系」にて。久保田千寿 720ml 29ポンド、菊水無冠帝 720ml 24ポンド、南部美人(特別純米酒) 720ml 30ポンドなど。サケ価格はアフォーダブル。サケ消費度: ★★☆☆☆



カテゴリー3: 「日本人向け、または居酒屋風」、ピカデリーの「サケ好き系」のお店。吉乃川(純米) 1.8リットル 54ポンド、真澄(純米) 1.8リットル 74ポンド、剣菱(本醸造) 1.8リットル 65ポンド、土佐鶴(純米) 1.8リットル 65ポンド、久保田千寿 720ml 31ポンド、霧島(芋焼酎) 900ml 38ポンド、雲海(そば焼酎) 900ml 38ポンド、いいちこ(麦焼酎) 720ml 38ポンド、など。サケ消費度: ★★★★★



A級レストランで飲んだサケの裏ラベルには「日本名門酒会規格」の表示。「麴米、掛米とも山田錦で精米歩合は50%」、など詳しく書いてある。

ロンドンの日本レストランを5つのカテゴリーにわけて見た サケ ウォッチング in London (2/3)

by Gerry Melliwol @2007

日本酒 メニュー			
にごり酒		(375 ml)	10.50
白鹿 (生吟醸)		(500 ml)	15.00
土佐鶴 (吟風千寿)		(500 ml)	28.00
金陵 (生)		(720 ml)	24.00
菊正宗 (吟醸純米酒)		(720 ml)	32.00
	<一合>	<二合>	<一升>
大関 (銀冠)	2.60	5.20	33.00
美少年	3.00	6.00	40.00
山田錦 (純米酒)	3.30	6.60	45.00
焼酎			
		<Glass>	<Bottle>
さつま白波		(700 ml)	39.00
霧海			
いいちこ			

カテゴリー-3: 「日本人向け、または居酒屋風」を、もう一軒 サプリング。マンマ「居酒屋」のお店。
 白鹿(生吟醸) 500ml 15 ポンド、菊正宗(吟醸純米) 720ml 32 ポンド、さつま白波(芋焼酎) 700ml 39 ポンド、雲海(そば焼酎) 900ml 39 ポンド、いいちこ(麦焼酎) 900ml 49 ポンド、など。 **サケ消費度: ★★+☆☆☆**

カテゴリー-4: 「イギリス人向け日本レストラン」、ローホー近くのお店の例。
 大関辛丹波 300ml 12 ポンド、大吟醸(銘柄不明) 300ml 22 ポンド、熱燗小(銘柄不記載) 3 ポンド、など。 **サケ消費度: ★☆☆☆☆**
 なお、人気の「回転すし」も、このカテゴリーに含まれると考えてください。

カテゴリー-5: 「B 級、または日本的ではない日本料理店」の写真は割愛。ジャパニーズ・サケでなく、コレアン・サケであったり US・サケであったりする場合があります。
サケ消費度: ★☆☆☆☆

RIQUA CRIANZA (Tempranillo) 2001		£ 18.90
ROSE WINE		
ANJOU (bv Rosé Belevive)		£ 16.90
BEER		
ASAHI SUPER DRY (330ml / 500ml)		£ 2.50 / £ 3.50
ASAHI BLACK LAGER (334ml)		£ 3.30
SAKE (RICE WINE)		
NOMONOMO (180ml)	のものも (Dry)	£ 4.80
OZEKI (375ml / 750ml)	大関 (Dry)	£ 9.50 / £ 17.00
TSUKI NAMA (300ml)	生 (Dry)	£ 10.50
KARATANABA (300ml)	辛口丹波 (Dry)	£ 12.00
SHIROASASA (300ml)	しろささ (Sweet)	£ 12.00
KYOTO (300ml)	京都 (Mild)	£ 12.00
*TARU (300ml)	樽 (Mild)	£ 13.00
YAMADANISHIKI (300ml)	山田錦 (Mild)	£ 14.00
HATUMAGO (300ml)	初孫 (Mild)	£ 16.00
*DAIGINJO (300ml)	大吟醸 (Premium)	£ 22.00
HOT SAKE (SMALL 125ml/LARGE 250ml)	熱燗	£ 3.00 / £ 6.00
BI (尚蔵) GLASS 50ml	び (Premium Dry)	£ 4.80
COLD SAKE (GLASS 125ml)	冷酒	£ 3.80
PLUM WINE	梅酒(With Soda or Rocks or Hot)	£ 2.80 ~ £ 3.80
SHOCHU	焼酎(Japanese Clear Spirit)	£ 3.50 ~ £ 3.80
SHOCHU + TONIC / SOFT DRINK		£ 4.00 ~ £ 4.50
SOFT DRINK		
	BOTTLE	GLASS
GREEN TEA お茶		£ 1.00
EVIAN	£ 3.00 (1.5L)	£ 1.20
PERRIER	£ 3.00 (750ML)	£ 1.20



JAL 機内のサケ、「東洋美人」。「長谷川酒店」のラベル。英語でサケの特徴が書いてあって、わかりやすい。ワインメニューには日本の「アルガブランカ」(勝沼醸造)がありました。



ピカデリー近くには、いくつかサケを販売している日本食品店がある。写真の Rice Wine Shop のサケ・ショーチューの品揃えはこんな具合。サケは、八海山、天狗舞、南部美人からワンカップ大関まで。ショーチューは、いいちこ、霧島、白波、雲海など。因みに、久保田千寿 720ml は 16 ポンド。

サケウォッチング in London (3/3)

(付録)ロンドン・ジャパニーズ・フード観察編

by Gerry Melliwol @2007



高級デパート・ハロッズのスシ・カウンター。ネタは新鮮、味もハロッズの名に恥じない。



回転スシ 2 例: デザイナーズデパート・ハービーニールズのレストラン階にある Yo! Sushi と、ピカデリー近くの Kulu Kulu。



ウィクトリア駅構内にあるテイクアウト・スシ、Wasabi。一個一個フィルムでラップされていて、好きなものをトレーにとって清算する。



同じくハロッズのジャパニーズ・フード売り場。スシが人気。



2ページ目にメニューを掲載したカテゴリー3: 「日本人向け、または居酒屋風」。マンマ、居酒屋です。



1 ページ目にメニューを掲載した「ニューベル日本料理系」。かわいい女の子連れイギリス人一家のお父さんは、焼酎お湯割りだった。神の河と、いいちこの壺が見えますね。



2 ページ目にメニューを掲載したカテゴリー4: 「イギリス人向け日本レストラン」。平日の夕刻は満員。



カテゴリー5: 「B級、または日本的ではない日本料理店」はこんな感じ。味は、B級にはB級のよさ。