

# 京の台所を訪ねて 17

—《海外編4》—

京都で本格スペイン料理を味わいたいなら「エル・ボガバンテ346」へ。三条通り西洞院にある同店の目印はスペイン国旗です。荒川三四郎シェフがスペイン料理について語ってくれます。



店舗前にはテラス・屋外席が設けられ、ここでくつろぐお客様の姿も珍しくありません。店内はゆっくりと食事が楽しめるようになっており、テーブル席・カウンター席の24席と、6~8名様用の半個室を完備しています。

荒川三四郎シェフは「一つのジャンルの料理を突き詰めたい」と思っていた20代半ば、京都の老舗「ラ・マーサ」(当時)においてスペイン料理と運命的に出会い、ほどなくスペイン各地を訪ねました。

「現地の方々がタパス(小皿料理)をつまみながら美味しいワインを楽しんでいるのを見て、これが私のやりたかったことに一番近いと感じました」。レシピ本を購入し、帰国後は原書を翻訳しながら勉強を重ねます。2006年にバルセロナに留学。調理学校に通いながら夜間はレストランで修業しました。2008年、ガストロバル「エル・ボガバン

テ346」をオープン。

エル・ボガバンテは、「スペイン語の冠詞+オマール海老」を意味する語で、346はシェフのファーストネーム「三四郎」をもじった数字です。

「ガストロバルは、美食バルと訳しています。カジュアルな雰囲気の中で気軽に食べていただきたいけれど、料理はレストラン

クオリティ。厳選した美味しいワインも用意しました」と荒川シェフ。

同店は、スペイン政府が優良スペイン料理店として認定する「レストランズフロムスペイン」です。荒川シェフは、J.S.A(日本ソムリエ協会)認定のソムリエであるとともに、スペイン政府が公認するスパニッシュワインスペシャリスト。「スペインは、ブドウの栽培面積が世界第1位で、放っておいても美味しいブドウが育ち、自ずと美味しいワインが醸造されます。嫌味がなくて素直な味わいゆえ、料理にも合わせやすいんです」

一番の名物は、「オマール海老のパエージャ」¥2,838(以下も価格表示は税込)です。パエージャはスペイン語の発音で、「パエリア」のことです。おこげをつけるパ

エージャに対して、スペインでは一般的なメロソ(とろっとしたおじや風)仕上げを選ぶこともできます。

昼でも、夜と同じアラカルト(一品料理)を注文することができ、屋しかないランチセットもあります。パエージャランチは5種類あり、スペイン風オムレツ、ミニクロケッタ(クリームクロケのこと)、サラダ付き。中でも「オマール海老のパエージャ」ランチは、特に¥2,838と価格が抑えられています。

「スペイン食文化の花というのは、タパスだと思うんです。バルをはしごしてそれぞれ異なる美味しさのタパスをつまむ。それを一皿で表現したのが、前菜“おつまみタパスの盛り合わせ”です」。これは8種盛りで、定番のスペイン風オムレツや、季節の料理で構成されており、ご利用人数分のオーダーを受けています(1人当たり¥1,408)。

「本日のお料理」も好まれ、「コルドバ風トマトの冷製スープ サルモレホ」¥1,155、「自家製ポークショルダーハム ラコン」¥935など、ランチタイムから多彩な料理がテーブルを彩ります。常連客も多く、欧米からのお客様も1日に1、2組来店し、美味しい料理とワインを求めるそうです。人気店のため事前の来店予約がおすすめです。

「私自身は日本人なので、これからもスペイン料理を勉強しなければなりません。それから重要なのは後進の育成です」。京都のスペイン料理店を中心としたシェフが集まり、「D.O.KIOTO」というグループを

発足。「京都の食材などをスペイン料理ではこう使うんだよと若手料理人に伝え、スペイン料理に一層興味をもってもらえればと話し合っています」。これから活動が本格化するそうです。京都におけるスペイン料理の発展が予感できます。



## エル・ボガバンテ346

京都市中京区塩屋町53 ORYZA三条西洞院1F  
TEL 075-255-9892

URL <https://www.elbogavante346.com>

営業時間 ランチ 12:00~15:00  
(ラストオーダー14:30)

ディナー 17:30~22:00  
(ラストオーダー21:30)

※最終入店時刻はラストオーダーの30分前

定休日 水曜日

京都市営地下鉄「烏丸御池」駅より徒歩7分

