

pyon's Hong Kong 2020

香港渡航歴23年・30回の香港迷による140字の香港羅針盤
どこに行ったか一目瞭然

創刊号

|| 食事編

目次 CONTENTS

旅の哲学 香港の魅力	2
香港渡航歴と本書の説明	3
目次	4、5
お金のこと	6
観光編	7
大館	8
YHA	9
ヴィクトリアピーク	10
北角	11
深水埗	12
赤柱	13
タイムズスクエア	14
ザ・ペニンシュラ香港	15
iSQUARE	16
黄大仙	17
車公廟	18
萬佛寺	19
天壇大仏	20
食事編	21
明苑粥麵小厨茶餐廳	22
中央飯店	23
金輝海鮮菜館	24
倫敦大酒樓	25
點點心點心專門店	26
Madame Fu	27
明星海鮮酒家	28
蓮香居	29
甘牌燒鵝	30
坤記煲仔小菜	31
輕鬆一下	32

目次 CONTENTS

CHARLIE BROWN Cafe	33
港澳義順牛奶公司	34
お土産編	35
明茶房	36
新星茶莊	37
樂茶軒	38
福茗堂茶莊	39
陸羽	40
MARKS&SPENCER	41
GARDEN	42
LUCULLUS	43
Jenny Bakery	44
東海堂	45
香港 美心	46
奇華餅家	47
香港榮華餅家	48
agnes b. VOYAGE	49
唐氏貿易公司	50

あとがき	51
------	----

表紙写真：2019年11月30日に約4年ぶりにリニューアルオープンした香港藝術館（2019年12月30日、OSAMU撮影）

裏表紙写真：塔門の疊石（ディップセツ）（2019年7月12日、OSAMU撮影）

デザイン&DTP：ノムラ ジュンイチ



夕暮れのヴィクトリアハーバー（2019年12月30日撮影）

食事編

基本スタイル「おいしい」

究極のレタス入り炒飯を探求中……

サクサクのトースト、うま味が詰まったお粥、選んで楽しい・食べておいしい飲茶……

北角・時々樂茶餐廳のトーストセット
(多士餐、2020年1月2日、26HKD)



銅鑼灣・新發粥店のお粥
(皮蛋瘦肉粥、2019年1月3日、20HKD)



塔門・新惠和のウニ炒飯
(海膽炒飯、2019年7月14日、110HKD)



6 中央飯店食品登記咭

枱號	2	茶	7
小點	0		
中點	8	9	
大點	9	9	
特點			

服務費

合計金額 深水埗・中央飯店の飲茶の伝票
(2019年7月12日)



お勧め度

お勧めレタス炒飯ナンバー1 明苑粥麵小厨茶餐廳

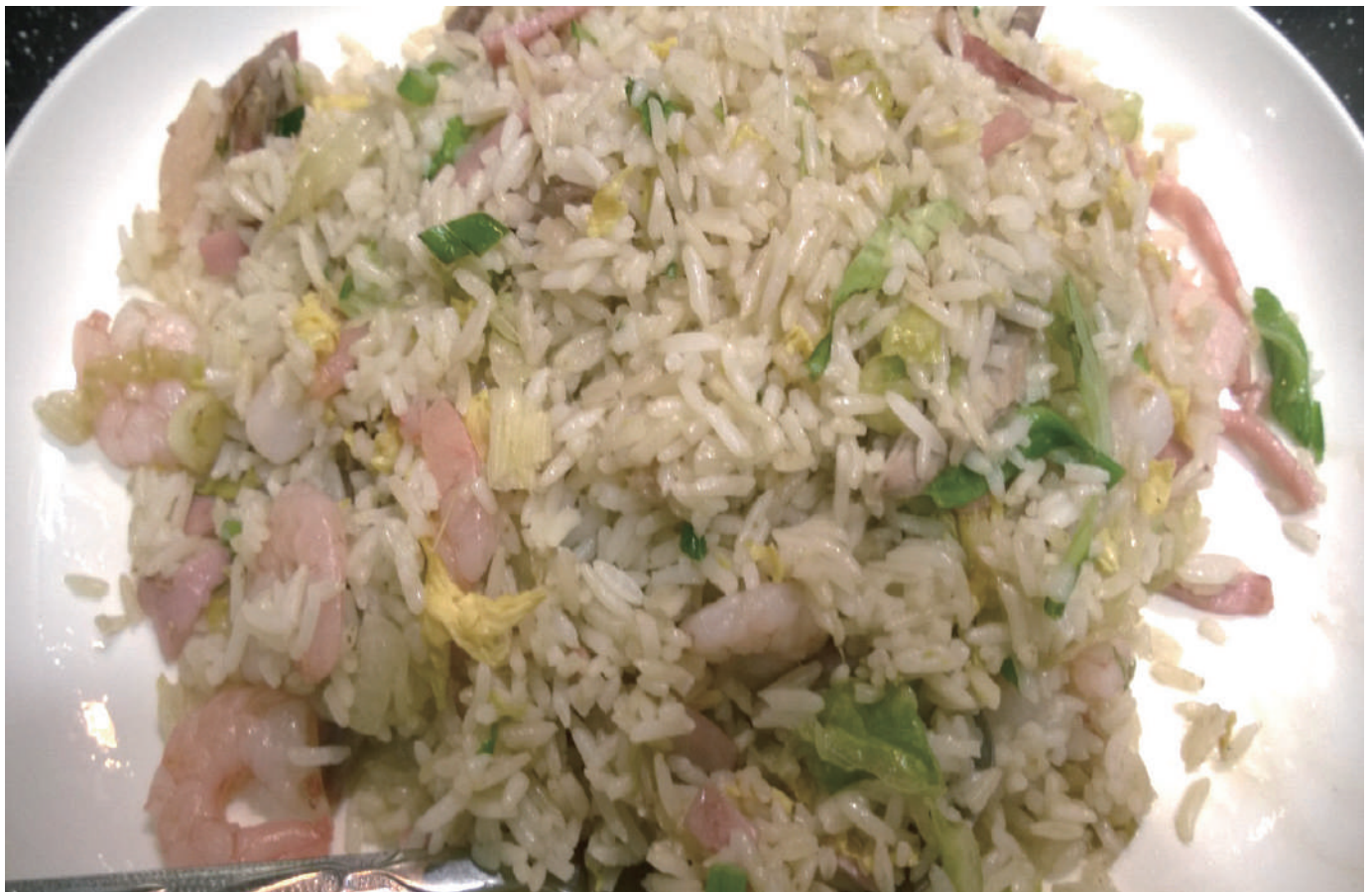
食事編

AREA
尖沙咀

レタスが入ったおいしい炒飯は、いまのところこのお店がナンバー1である(写真、揚州炒飯、2016年8月4日、43HKD)。2014年7月13日には朝に行って卵サンド(三文治套餐 鶏蛋、20HKD)を食べてみたが、ふわふわなパンが絶妙な焼き加減で表面が少しパリッとして、卵の焼き方もよかった。

訪問履歴

第25回目 2016.08.04
第20回目 2014.07.13
第19回目 2013.07.13
第18回目 2012.09.16



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

炒飯とワゴン式飲茶が楽しめる 中央飯店

食事編

AREA
深水埗

炒飯がおいしい店として夫が見つけた。揚州炒飯（写真右下、2018年12月30日、55HKD）は期待を裏切らない味で、レタス入り炒飯をぜひ食べてみたい。このときにワゴン式飲茶をやっていることを知り、2019年7月12日に再訪したが（写真左上下・右上）、中途半端な時間だったので、再挑戦するつもりだ。

訪問履歴

第 29 回目 2019.07.12
第 28 回目 2018.12.30



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

ウニ炒飯が絶品 金輝海鮮菜館

食事編

AREA

西貢

17 種類の海鮮料理のなかから 4 種類選んで 448 HKD (青菜炒めかスープ付き) という、2 名様用のセットにした。そのうちの 1 品である写真右のウニ炒飯 (海膽炒飯 Fried Rice with Sea Urchin) は、炒飯単体としておいしいだけでなく、新鮮なウニの味と食感が引き出される大きさと火加減が絶妙だった。

訪問履歴

第 30 回目 2019.12.31



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

飲茶初心者にお勧め 倫敦大酒樓

食事編

AREA
旺角

ワゴンが、地元の方や観光客で賑わうホテルの宴会場のような店内を、悠々と回る(写真左下、2019年12月29日、以下同)。飲茶デビューに友人たちが選んでくれたお店で、蜜汁叉焼包(写真右上)は大好物となった。オーダー式もあるので、食べたい点心を事前に調べておくこともできる(写真右下)。

訪問履歴

第30回目 2019.12.29
第13回目 2009.11.22
第8回目 2007.02.02
第6回目 2005.06.03



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

モダンな店内でリーズナブルな飲茶を 點點心點心専門店

食事編

AREA
旺角ほか

初めてお店に入ったときはカジュアルな雰囲気だったが、再訪した2019年12月31日はモダンな雰囲気に変わっていた。だが、お手ごろな点心に変わりはなかった。お勧めは写真右のパイナップル入りパイナップルパン（真係菠蘿包 Pineapples Buns with Pineapple Custard Filling (3pcs)、25HKD)。

訪問履歴

第 30 回目 2019.12.31
第 27 回目 2017.08.10



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

少し高級な飲茶が楽しめる Madame Fu

食事編

AREA
中環

訪問履歴

第 28 回目 2018.12.30

写真左上は水晶蝦餃皇 (Crystal Shrimp Dumpling、65HKD)、写真左下は蜜味叉焼包 (Honey Glazed Barbecue Pork Steamed Bun、62HKD)、写真右上は叉焼腸粉 (Rice Rolls with Barbecue Pork、75HKD)、写真右下は素菜粒野米蛋炒飯 (Fried Wild Rice with Seasonal Vegetable and Egg、120HKD)。



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

お粥が有名

明星海鮮酒家

食事編

AREA

北角

「ヤムチャ?」と我々を迎える店員さんに「Congee」と答えると、満面の笑みが返ってきた。奥深い味のお粥である（写真、皮蛋肉片粥 Congee w/Sliced Meat & Preserved Eggs、2019 年 7 月 13 日（土）、22.8HKD）。2019 年 7 月 13 日は香茜叉焼腸 (Steamed Rice Rolls with B.B.Q Pork、22.8HKD) も注文した。

訪問履歴

第 29 回目 2019.07.13

第 27 回目 2017.08.12



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

チャーシューの大ファン 蓮香居

食事編

AREA
上環

夫ともども軟らかくてジューシーなチャーシュー
(写真左下、蜜汁叉焼 Roasted Pork、2019 年 12
月 29 日、108HKD) の大ファン。2019 年 12 月 29
日にほかに注文したのは北菇扒時蔬 (写真右上、
Braised Chinese Mushroom w/Vegetables、
88HKD) と楊州炒飯 (写真右下、Yangzhou Styled
Fried Rice、80HKD)。

訪問履歴

第 30 回目 2019.12.29

第 25 回目 2016.08.06

第 23 回目 2015.11.05



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

ローストグースが有名 甘牌焼鵝

食事編

AREA
灣仔

訪問履歴

第 27 回目 2017.08.11

ミシュラン1つ星店のローストグースは、皮はパリパリ、肉も美味だ（写真左、A 甘牌焼鵝飯或焼鵝雙拼焼味飯＜焼味可選：叉焼、切鶏、油鶏、焼腩、紅腸、燻蹄＞、72HKD）。一品料理もセットになっていて、4品から夫は皮蛋酸薑、わたしは香醋黒木耳を選んだ（写真右）。1時間待ちでありつけた。



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

冬の風物詩・煲仔飯 (ボウチャイファン) の老舗

坤記煲仔小菜

食事編

AREA
西營盤

馳名煲仔飯 (Rice Cooked in Claypot) は、おこげとたれの味付けがくせになる (写真左下、臘腸飯 Preserved Pork Sausages、2019年12月30日、85HKD)。わたしは2019年1月2日にいただいた牛肉飯 (写真右、Beef、85HKD) のほうが好みだった。待つのが不得手の方は、開店前に行くほうがよい。

訪問履歴

第30回目 2019.12.30

第28回目 2019.01.02



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

尖沙咀に宿泊時に重宝 輕鬆一下

食事編

AREA
尖沙咀

尖沙咀に宿泊していたころ、朝も夜も行き、お世話になっていた。飲茶まではしていないが、点心をいただいたこともある。お店は清潔感にあふれ、爽やかな気持ちになる。2016年8月6日に注文したのは Breakfast (写真左、早餐 E2、煙肉火腿雙蛋多士、33HKD) と Iced lemon tea (写真右、22HKD)。

訪問履歴

第 25 回目 2016.08.06
第 22 回目 2015.07.12
第 22 回目 2015.07.11
第 21 回目 2015.01.02
第 20 回目 2014.07.11
第 19 回目 2013.07.15
第 19 回目 2013.07.12
第 17 回目 2011.09.17
第 16 回目 2011.03.19



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

スヌーピーの世界が広がる CHARLIE BROWN Cafe

食事編

AREA
尖沙咀

2019 年 7 月 12 日は、Charlie Brown French Toast (写真右上、查理布朗西多士、88HKD) と Rose Strawberry Soda (写真右下、玫瑰草莓梳打、48HKD) を注文した。5 年ぶりに訪ねたら、内装をはじめ、メニューの内容もずいぶん変わっていた。フレンチトーストは、香港らしい甘くないものだった。

訪問履歴

第 29 回目 2019.07.12
第 20 回目 2014.07.12
第 18 回目 2012.09.15
第 17 回目 2011.09.18
第 16 回目 2011.03.19



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください



お勧め度

牛乳の自然な甘みのプリン 港澳義順牛奶公司

食事編

AREA
佐敦ほか

洗練された味の牛乳プリン(写真、2016年8月6日、馳名雙皮燉奶(凍)、32HKD)で、臭みがまったくなく、自然な甘みが生かされている。第3回目でごいっしょした香港通の友人に連れられて以来、すっかり気に入った。2012年9月15日に昼食として、奶油多士(10HKD)を注文したことがある。

訪問履歴

第25回目 2016.08.06
第20回目 2014.07.11
第18回目 2012.09.15
第13回目 2009.11.20



※詳細・最新情報は、ご自身のスマートフォン等で入手してください

