

特集

Gastronomical Guide
at Expo 2010



上海万博 美食ガイド

万博は各国の文化芸術の粋を集めただけでなく、世界各地の美食も一堂に会する。八大中華料理はもちろん、世界五大陸の美食がここで味わえる。





フランス館レストラン

場所：Cゾーン フランス館最上階

人気メニュー：銀鱈フィレのイカ墨リゾット添えとフェネルスープ、フランス館特製抹茶チョコケーキとアイスクリーム、ピンテーゼレッドワイン（1988年）



フレンチレストラン「Le Sixieme Sens（第六感）」はぜひ訪れてみたい。フランス館を味覚で体験し、忘れ難いひと時を過ごせるだろう。
この奇抜なつくりのレストランを訪れ、すばらしいフランス庭園の景色の中で、美食と美酒を味わえば、味覚の旅に一步踏み出したような気分になるだろう。

シェフを務める双子のジャックとローラのブルセル兄弟は、地中海の沿岸で育ち、そこで味覚を磨いてきた。彼らの美食への情熱は料理界を発展させる決意に変わり、彼らが生み出す創作料理には自由な発想が發揮されている。サフラン、バニラ、オレンジの花、ローズゼリリ、オリブオイルなどの香りを使った新鮮な組み合わせは、料理を味わう者に極上の満足感を与える。
フランス南部が彼らのインスピレーションの源であり、料理にも地中海の風情が色濃く漂う。それを基調としつつ、冷たいものと熱いもの、柔らかいものと歯ごた



えのあるもの、しょっぱいものと甘いもの、甘いものと苦いものなど、相反するものの組み合わせが非凡な料理を生み出している。
お薦めセットメニューを一部紹介すると、前菜はフォアグラソテーのコーン添え、鯖のフィレのトマトソースとレモン添え、あるいはエビのスイートビネガーサラダから選べる。メインは銀鱈フィレのイカ墨リゾット添えとフェネルスープ、鴨ローストのにんじんマッシュとポテト添えオレンジス仕立て、あるいはスズキのフィレのレモン風味ポレンタとチーズ添えから選べる。デザートは欠かさない。お薦めはフランス館特製の抹茶チョコケーキとアイスクリーム、キャラメル・フランベ・マンゴーのタルトン添えアイス、そしてココナッツミルクとタピオカのフランベ・バナナとアイスクリームの組み合わせである。お酒は万博期間限定のシャトー&ブルセルの赤ワイン以外にも、スパークリングワイン、シャンパン、オレンジリキュールなどが用意されている。



イタリア館レストラン

場所：Cゾーン イタリア館2階
人気メニュー：ペンネ・アラビアータ、ラザニア、ティラミス、ワイン

イタリアのグルメは豊かだ。パスタ、チーズ、ハム、ドルチェ、そして馥郁たるコーヒーにワイン。どれもがイタリアの特色ある伝統的な美食である。

イタリア館の2階には2つのレストランがある。ひとつはレストラン「Caravaggio」で、もうひとつはカフェレストラン「Giotto」である。「Giotto」はジュッフェとパスタセットとサラダセット、ソフトドリンクを提供する。イタリア料理をもっと知りたければ、「Caravaggio」を訪れてみよう。イタリアの美食の真髄を広めることをテーマに、イタリア料理のヘルシー&ナチュラルなトレンドを紹介する。

ペンネ・アラビアータは、トマトソースに入っている唐辛子の辛さで、食べたら顔が赤くなるということから、イタリア語で「おこりんぼう」という意味の名を持つパスタである。イタリアのロースト肉は炭焼きの焦げ臭さがなく、口当たりがよい。当然ナポリのピザとカニパスタ、そしてミラノの味も忘れてはいけない。シェフのパオロ・ファルリアによると、これらの料理



に使われる調味料は主に地中海のもので、ハーブのセージの香りはスープや肉料理にぴったりである。
イタリアのデザートといえばティラミスが定番だろう。マスカルポーネのクリームさと滑らかな口当たり、ビスキュイの食感、コーヒーのほろ苦さが絶妙な組み合わせである。小さなデザートによって幾重もの知覚が刺激され、満足させられる。エスプレッソと一緒に楽しみたい。





ロシア館レストラン

場所：Cゾーン ロシア館
人気メニュー：チョウザメの燻製、ポテトとビーフのスープ、サーモンのキャビア添えサラダ、ラムチョップの赤ワインソース、ブリヤニクなど

童話に出てくるお城のようなロシア館の後ろ側にある木彫りの装飾が施されたレストランは、森の香りに満ちている。この半開放式の廊下をたどれば、にぎやかなバーカウンターと効率のよいロシア式ファーストフードに高揚するだろう。

本格的なロシア料理が知りたければ、さらに廊下を進んで右手に見えるメインレストランへ。抑揚のある民族舞踊をBGMに、ソ連時代の映画が放映され、赤と黒の絵柄の壁紙と精緻な食器やカトラリーが相まって、ロシア式の豪華な食事を盛り上げる。

メニューには、伝統的なスナック以外にも、フランスから伝わった貴族スタイルの料理も多い。名高いキャビアもクリスタルの器に盛られ、輝いている。薄くスライスされたパンを一切れつまみ、バターをたっぷり塗ってから、サーモンやキャビアをのせて口に運べば、芳香が口中に満ちる。情熱的なシェフがさらにお薦めする得

意料理は、チョウザメの燻製である。チョウザメを丸ごとオーブンで焼いたものに、エビのソースが添えられ、スタッフが目前で鮮やかな手つきで取り分けてくれる。ラムチョップの赤ワインソースとサーワークリムスープの組み合わせはロシア東南部の独特の風味である。

このほかにも、多くのロシア料理が選べる。特にお薦めなのは、500年の歴史を持つシチー（キャベツのスープ）から、ロシアではポピュラーなサラダのピネグレット（ピネガードレッシングのサラダ）、オリビエ（ポテトと野菜のマヨネーズ和えサラダ）である。スイーツは生姜パウダーとナッツやベリーの独特の組み合わせのブリヤニク（ジンジャーブレッド）などが用意されている。

もちろん、テーブルに精緻に並べられた料理も、ロシア人の骨まで染み付いている豪快さを隠し切ることができない。テーブルではロシアの「洗札」を受けることになるだろう。ウォッカをいっぱい飲んで、キウウリのピクルスを口に運べば、爽快感もひとしおだ。



ドイツ館レストラン

場所：Cゾーン ドイツ館1階
人気メニュー：ドイツ料理の盛り合わせ、フルーツフレーバーのGriesebrei（穀物粥） パニソース添え、ビール

ドイツ館のレストランは約300平米の大きさで、マネージャーのゲルハルト・オーバーマイヤー氏の紹介によると、非常にデザイン性の高い、ドイツ館のモダンなスタイルに合わせたものである。レストランの四方の壁と天井には、色々な形態の大樹がデザインされており、そこに身を置くと、牧歌的でもあり、スタイリッシュな気分にもなる。さらに興味深いのは、壁の樹一本一本に、ドイツの各州の名が記されており、これは万博期間中に各州が順番にご当地の自慢料理を披露することを意味している。

レストランの3人のシェフは、サラゴサ万博と愛知万博に参加した豊富な経験と、ドイツの美食文化を広めることに独特な見解を持っている。メニューを開いてみると、大まかにアペリティフ、スペシャルコーヒー、スープ、前菜、メインディッシュ、デザートとワインにカテゴリーが



れており、「ドイツ料理の盛り合わせ」というメニューが人気で、大部分の来場者がこれを注文するという。このメニューはグリルソーセージ、スモークソーセージ、ポークのリップ、シュークルート、マッシュドポテトとフライドオニオンといういずれもドイツを代表する料理の盛り合わせである。他にも豚の肘肉のワイン風味とスモークサーモンも人気だ。

レストランの中には特別にビールカウンターも設けられ、ドイツ産のビールを提供する。ここで一番人気のビールは、澄んだ味の黄ビールで、他にも、ホーフブロイケラーのプロデュースによる、万博のために特別につくられた黄ビールと黒ビールも甘くて爽やかな口当たりである。





ベルギー館レストラン

場所：Cゾーン ベルギー館2階 館外広場
人気メニュー：豚のレフ・ビール煮込みフランダーズ風、
ベルギー風フライドポテト、チェリービール

もし本当のベルギーグルメを体験したいのなら、ミシュランのお墨付きシェフが腕をふるうベルギー館のビアレストランへ行き、ベルギービールと一緒に味わおう。

ベルギー館の副館長エチエヌ・ドゥブツクは、「ここをビアレストランと呼ぶ所以は、我々が万博でベルギーのビール文化を広めたいからです。ベルギーには800種以上のビールがありますが、今回は24種を選びました。伝統的な黒ビール、白ビール、赤ビール、そしてアルコール度が低いピントク・キラ、ベルビュ・チェリービール、ブルグスゾットなどは女性にお薦めです」と語る。

レストランのメニューは非常に豊富で、



一皿ごとにベルギーの香りが漂う。例えばメインディッシュの「豚のレフ・ビール煮込みフランダーズ風」は、煮込み鍋ごとテーブルに運ばれてくる。ビールの芳しい香りがそのまま保たれていて食欲をそそる。ベルギーはスタイリッシュで前衛的なトレンドの地でもあり、このレストランも独特なデザインである。デザイナーは伝統的なベルギーの PAP を再現し、店内のテーブル、椅子、バーカウンター、床板、鏡、レンガなど、すべてベルギーから持ってきたもので、くつろぎの空間が広がる。

館外広場に設置された屋台では、フライドポテト、ワッフル、アイスクリームなどが売られている。フライドポテトは太めに切られ、黄金色に揚げられており、外はカリカリ、中はホクホクで、マヨネーズをつけて食べるのがベルギー風である。ワッフルは甘い中にもそこはかとなく塩気を感じ、口いっぱいには香ばしさが広がる。

特筆すべきは「チョコレート工場」だろう。チョコレートの製作過程が見学でき、味見もできる。



チェコ館レストラン

場所：Cゾーン チェコ館
人気メニュー：牛肉の煮込みクリームソースとクネドリーキ（茹でパン）添え、ボヘミアンスタイルのローストダック、ビール

家はついに世界に名立たる

チェコビールを味わうことができる。きめ細かく真っ白な泡は、甘い泉のごとく輝き、一口すすれば涼風が体内に流れこむ感覚を味わえる。700年の伝統の技と90日の熟成時間がこの味を保証している。また、薬草酒のベヘロフカは非常に独特で、一口含んだだけでもその甘くて苦い薬草の香りが広がる。言い伝えによると、温泉の水を利用して保養中のヨーロッパ貴族のために薬草を処方したのが始まりで、すでに200年の歴史があると言っ

ても切れない関係である。チェコ人には、ランチとディナーにビールがないなんてことは想像もできないのである。チェコで発明された醸造法がビールの透明な黄金色をつくり、これによりヨーロッパにビールが広まっていったのだ。

このチェコ館レストランで、ビール愛好

の食卓で愛されている。

チェコ製の陶器に盛られた料理は、ステーキやマッシュドポテトなど、フランス料理やイタリア料理に通じるところもあるが、驚くべきことに中華料理との共通点も多い。チェコ人の主食であるクネドリーキ（茹でパン）は中国の饅頭に似ている。クネドリーキの材料は小麦粉やじゃがいもであるが、その形状はまさに饅頭のように

それから、調理方法は中国とは異なり、肉料理はローストされ、使う油の量も少なめではあるが、チェコ人も豚肉と鴨肉を好む。

本レストランでは、本場のチェコ料理を来館者に味わってもらうために、チェコで最も腕の立つシェフを招いている。彼らは2005年に開催された愛知万博でもその腕を振るった。





ポーランド館 レストラン

場所：Cゾーン ポーランド館内

人気メニュー：ローストポークリブのシュークルトとグリルポテト
添え、鴨のハニークロースト、各種ピエロギ（ポーランド風餃子）など



ポーランド館のレストランバーは、アットホームな雰囲気である。壁に漢字で大きく書かれた「ポーランドは微笑みながらあなたを歓迎します」という文字が、楽しい気持ちにさせ、入り口のホワイトボードのビール半額の表示が、ますます愉快にくれる。

メニューをめくると、ポーランドの調理方法は一般的に、焼く、煮る、煮込むがメインであり、味も薄味でありながら味わい深いことが見てとれる。中国語版メニューの「酸菜」「餃子」などという文字を見れば、豪快な中国の東北料理が連想されるが、その調理方法は異なる。

このポーランドの餃子ともいえる「ピエロギ」は代表的な料理で、中国の餃子とは似て非なるものである。中国の餃子よりサイズがだいぶ大きく、使う粉も違い、具も非常に創意的で、例えばシュークルト、マッシュルーム、ベーコン、チーズ、それからブルーベリーなども使われる。なかでも「貴族」という名を持つピエロギは、具にじゃがいも、マジヨラム、スモークベーコン、バターが使われ、濃厚で香り高い。メインディッシュのローストリブのシュ

ークルト添え、マッシュルームの煮込みとマッシュドポテトは来客のほとんどが注文する料理のひとつである。前菜の盛り合わせのナレシニキ（肉詰めクレープ）、スモークベーコンとアンズソースのマッシュルーム添え、ボルシチやピーツの冷たいスープにポテトパンケーキ、そしてポーランドの新鮮な果物を使ったゼリー、ミルクプディングに色々なフルーツフレーバーを加えたものなど、ポーランドグルメの粋を集めている。

レストランの管理を一手に担うのはポーランド人の美人マネージャーである。彼女がワルシャワからトップレベルのシェフを招き、店内に手作りの装飾を行った。美食を味わうだけでなく、テーブルセッティングでもポーランド文化が味わえ、シェフたちは時々厨房から出て来て、ゲストとグルメについて語ることもある。人々がポーランド料理に興味を持つことがマネージャーとして何より嬉しいことなのだ。レストランは毎日ほと



んど満席で、リピーターも少なくない。あるリピーターは、レストランを再度訪れた際になんと17人もの友人を連れてきたという。

フィンランド館 レストラン

場所：Cゾーン フィンランド館1階

人気メニュー：トナカイの燻製入りチーズパイと、
グリルサーモンのタルタル、ルーネベリケーキ



フィンランド館の1階に「ヘルシンキ・ワールドデザイン・キャピタル2012カフェ」がある。ここではフィンランド料理以外にも中国式前菜も提供している。約120平方メートルのレストランは、100〜120人が収容可能である。フィンランドの食材は季節によって変わり、それはフィンランドの独特な飲食伝統を形成している。フィンランドの料理は自然を重視しており、クリーンで豊富な水資源が新鮮な魚類をもたらすため、7月末にはエビがよく登場した。フィンランドの土壌はどうもろこしや穀物を育てるのに適している、フィンランド人は何世紀にもわたって色々な種類のパンを作ってきた。とくに手作りデニッシュペストリーはすでにフィンランドの特色のひとつになっている。夏には市場に新鮮な野菜が並び、秋にはベリー類やキノコなど野趣溢れる。ベリーはフィンランドで非常にポピュラーな食材で、オーブン料理の材料としてよく使われる。シフゾウトとナカイもよく見られる食材である。

フィンランド館のシェフ、ペッテリ・ルオト氏はフィンランドのトゥルク出身で、1998年のイヤール・オブ・シェフに選ばれている。さらに二回にわたりフィンランドのシェフ代表としてフランスで開かれた世界料理コンテストに参加し、2005年には肉料理部門で最優秀賞を受賞している。彼が今回上海万博のために用意した料理には、ウォルシュマク、トナカイのチーズパイ、カレリアンパイ、グリルサーモンのタルタル、ルーネベリ・ケーキなどがある。ウォルシュマクは羊肉と牛肉のミンチを煮つけたもので、その歴史は1930年まで遡る。トナカイのチーズパイにはスモークされたトナカイ肉が入っていて美味である。カレリアンパイは、米粥を具にしたパイで、マッシュルームやフィンランドマスタードのシナッピ、または卵などを添えて食してもよい。グリルサーモンのタルタルの材料は、サーモン、黒パン、シナッピ、ディルソースである。歯ごたえがよく健康的な黒パンに、美味しいソースで味付けされたサーモンが載せられている。

デザートはルーネベリ・ケーキには由来がある。ルーネベリはフィンランドの著名な詩人で、彼が生前好んで食べたのが夫人の焼いたケーキだった。これにはアーモンドパウダーとリキュールの風味がきいていて、甘いジャムが乗せられている。フィンランドでは毎年2月5日のルーネベリの誕生日にこのケーキを食べる習慣があるのだ。

ギリシャ館 レストラン

場所：Cゾーン ギリシャ館中庭
 人気メニュー：ライスフディング、
 ギリシャサラダ、ピタロール



ギリシャ館を見学したら、館内の中庭にあるレストランに寄って地中海料理を味わってみよう。

レストランは地中海の海辺を彷彿させ、一艘のギリシャの伝統的な木製船が飾られ、ギリシャを代表する植物のオリーブの樹が植えられている。地中海の魅力である青い空、白い雲、紺碧の海、そして白壁の建物を融合させた雰囲気を持ち合わせているレストランだ。

シェフのジョージは、かの有名な古代ギリシャの数学者であり哲学者のピタゴラスの出生地であるサーモス島出身。34年間カナダのモントリオールで生活しており、ウェイターから始めて今ではメインシェフとして活躍している。

ギリシャ館レストランは、メニューの品数こそ少ないが、ギリシャの特色が色濃く出ている。ギリシャ料理は典型的な地中海料理のひとつであり、オリーブオイルをふんだんに使い、新鮮な野菜をたくさん使う。ギリシャサラダとピタロールはギリシャの特色料理で、ギリシャサラダはマト、キュウリ、ピーマン、オリーブのマ

リネ、そして砕いたフェタチーズにピネガールとオリーブオイルのドレッシングをかける。葡萄の葉に米を詰めたドルマは世界中に知られているギリシャ料理の定番である。主食にはパスタやご飯を選べる。ライスフディングは非常に独特で、ミルクと米を攪拌して作るフディングは甘すぎず、米の香りがし、食べ飽きることがない。もし、こでゆっくりと過ごす予定なら、アニスの香りのする酒、ウゾを頼んでみよう。ギリシャの定番で、アニスの香りが強烈な酒は地中海沿岸地域の人々に愛されている。ウゾを一杯飲みながら、地中海の青い空とまぶしい陽光を想像しよう。



トルコ館 レストラン

場所：Cゾーン トルコ館2階
 人気メニュー：ケバブ、バクラバ

トルコ館レストランで提供するのケバブとバクラバそしてドリンクのセットのみである。

ケバブはトルコで最も有名な料理で、トルコの西北部の特色料理である。ローストされた羊や牛の肉は、ご飯やパンと一緒に食べると美味しさひときわ。そのソース



は濃厚で、独特な香りは食欲をそそる。材料はすべてトルコから空輸されたものである。

バクラバは甘いベイストリーで、その歴史はオスマン帝国まで遡り、宮廷料理師が発明して今に至る。濃厚な甘さは、肉料理の後にぴったりのデザートである。





アフリカ連合館レストラン

場所：Cゾーン 万博大通り上綱路口
人気メニュー：ダチョウ Wrap / ライス、クスクス、フ

スワヒリ語の「問題ない」を意味する「ハクナ マタタ」という名を冠するアフリカ館レストランでは、独特な「快楽と自由」の料理を味わえる。1階はファーストフード店で、2階がブッフェレストランとなっている。レストランの内装はアフリカの風情を取り入れた洗練されたデザインになっていて、ダチョウの卵の殻で作られたランプシェードや、薬や木の枝を使った天井の飾りがアクセントになっている。

で、メニューには思わず試したくなるような料理が並ぶ。特にお勧めなのがダチョウ料理である。ダチョウ肉は栄養価が高く、肉質はくどくなく弾力がある。同時に低脂肪、低コレステロール、低カロリーなどの特質をもっている健康食品である。ダチョウ肉を野菜と一緒にピタに包めばおいしいダチョウ Wrap の出来上がりだ。クスクスは北アフリカの主食である米粒ほどの大きさの Pasta で、レーズンや唐辛子、オリーブオイルと塩、それから羊肉、

にんじん、たまねぎ、コーンを煮たソースなどと一緒に食す。フフはトウモロコシ粉をお湯で練って糊状にしたもので、スープやおかずと一緒に食す。美食に国境なし。アフリカに行ったことがなくても食べ慣れないといった心配は無い。アフリカの魅力を積極的に発揮するために、レストラン2階では食事をしながらアフリカの民族衣装ファッションショーが堪能できる。



メキシコ館レストラン

場所：Cゾーン メキシコ館内
人気メニュー：チキン・チーズ・トルティーヤ、エンチラーダ、タコス、チュロス

メキシコ館レストラン「MI TIERRA（私の地球）」の面積は広く、内装はパビリオンとはまた違ったカラフルな椅子の背もたれが生き生きとした雰囲気を与えている。メキシコ料理といえばファーストフード的なイメージがあるが、その先入観を見事に打破してくれるのがこのレストランである。トルティーヤは前菜で、チキンとチーズをはさんで焼いたものにフライドポテト

と野菜を添えたものが出てくる。タコスは誰もが知るメキシコの伝統料理で、ここでは8種類のタコスを用意している。デザートにはチュロスにチョコレイトやテキーラクリームを添えて食べる。女性シェフのガブリエラ・フェルナンデスの経験は豊富で、上海を熱愛しており、上海でメキシコレストランを経営している。





オーストラリア館 レストラン

場所：Bゾーン オーストラリア館1階
人気メニュー：オージービーフのケパフのライス添え、
チョコレートケーキ、クッキー、てんぷら風エビ

オーストラリア館では、ビーフパイ、スモークサーモンサラダ、てんぷら風エビ、ヴィクトリア・ビタービールなど、牧畜と漁業が発達したオーストラリアならではの料理を提供する。牛肉は味がよく、あわびも柔らかく独特な雰囲気である。もちろんここで提供される料理の材料はすべてオーストラリア産である。

食事のスタイルを選べ、ゆっくり座ってオーストラリアのライフスタイルを感じるか、経験豊富なスタッフがスピーディーなサービスを提供するテイクアウトもよい。もし時間が許すなら、食事を楽しむと同時に空中アクロバティックを鑑賞してみよう。海底世界をテーマに繰り広げられる公演は人と自然の相互関係を表現している。



シンガポール館 レストラン

場所：Bゾーン シンガポール館
人気メニュー：ニョニャ・ラクサ・ルマック(麺)、チャイナタウン・ローストチキンライス、カンポン・グラム・サテーコンボ(串焼きセット)、リトルインディア・ロティプラタ(パン)

シンガポール館の見学を終えて出てくると、記念品を売っている出店とともに美食屋台が並んでいるのが見える。カラフルなメニューは大まかに、中華、ニョニャ(マレーと中国の融合)、マレーシア、インドというようにシンガポールの料理を4つに分けている。それぞれの代表料理による「美食協奏曲」が奏でられ、味わうのは美食

だけでなく、シンガポールの多元的文化なのである。東南アジア料理を代表するもののひとつとしてニョニャ料理がある。そのなかでの有名なのがニョニャラクサ(麺)である。ココナッツミルクと干しえびのスープに、ビーフンとエビ、魚のすり身、豆腐などを盛り合わせた、甘酸っぱくてピリ辛の味はやみつきになる。



日本館 レストラン

場所：Aゾーン 日本館出口右
人気メニュー：牛肉の鉄板焼き、マグロ、天ぷら

レストラン「山里」は面積約220平方メートル、94席(個室26席)。心地よい環境で本場の日本料理を味わうことができる。「山里」は、1962年に東京のオークラホテルで開業し、現在では上海の花園飯店内にも入っている上海でも最も素晴らしい日本料理店のひとつである。

店内に足を踏み入れると、身なりの整ったサービススタッフが笑顔で挨拶をし、席まで案内してくれる。全体的な環境が素晴らしく、静かで清潔、非常に優雅である。個室は本場の日本スタイルで、各部屋の趣向が異なり、心地よく、プライベート空間が保たれる。他にも鉄板カウンターがあり、美食家たちに季節の新鮮食材を用いて丹精込めて作られた料理を堪能させてくれる。

料理長の萩原繁氏は会席料理、天ぷら、鰻、あらゆる日本料理に精通している。鉄板焼き定食は、先付け、刺身、牛肉の鉄板焼き、ご飯、味噌汁、果物がセットになっており、他にも刺身定食、天



ぷら定食、うなぎ、牛丼などが選べ、日本酒も各種用意してある。どれも盛り付けが美しく、箸をつけるのがもったいないくらいである。「鑑賞する料理」とはよく言ったもので、食材の色彩や、料理の並べ方は規則的で、日本の文化が追求する自然との融合を体現している。日本料理の淡白で精巧、シンプルなどという特徴がもたらす視覚美はまるで一幅の精緻な絵画のようで、美術品として鑑賞するに堪える。そしてまた、日本人は料理で「心」をも伝える。客人への尊敬、関心、思いやりをすべてのサービスにおいて貫く。微笑みと90度のお辞儀は「お客様は神様」を体現しているのだ。





インドネシア館 レストラン

場所：Bゾーン インドネシア館1階、3階
人気メニュー：コピルワック(シヤコウネコの糞「コーヒー」)、
ナシゴレン(チャーハン)、サテー(串焼き)

インドネシア館は、1階にはオープンエアのレストラン、3階にはカフェバーが入っている。カフェバーでぜひ味わいたいのは、世界で一番高価



な「ジャコウネコの糞コーヒー」である。これは、熟したコーヒーの実を好んで食すジャコウネコが、消化できないで排出したコーヒー豆を集めて洗浄してきた非常に珍しいコーヒーで、濃厚な甘みと芳醇な香り特徴である。インドネシア館内のカフェバーではこれを毎日12杯限定で販売している。このカフェバーはとりわけ景色のよい場所にあり、コーヒーとインドネシアの五つ星レストランのパティシエが作るお菓子を堪能しながら万博会場を眺めるのは格別だ。

1階のレストランではナシゴレン、ミーゴレン(焼きそば)などが食べることができ、ココナッツジュースやライムジュースが人気である。それからほとんどの人が注文するのがサテーで、熱いうちに食べるとジューシーで美味しい。カラフルなパラルの下、ラタンの椅子とバンブーの床、池では金魚が戯れて……。にぎやかな万博会場に疲れたら、ここで静かに一休みもよいだろう。



マレーシア館 レストラン

場所：Bゾーン マレーシア館内
人気メニュー：ナシレマ(ココナッツとパンダンの葉で炊いた米)、
カレーラクサ(麺)、ニョニャケーキ、ホワイトコーヒー

マレーシア館のレストラン「バナナリーフ」はパピリオン外の露天広場にある。座席数200席で、ナシレマとバグーンソースの絶妙な組み合わせが楽しめるセットが受けている。カレーラクサはペナンで始まった、マレーと中国が融合した調理方法で、一般的にカレースープの中に、もやし、あさり、鶏肉、アスパラガス、豆などの具を加える。カレーとココナッツミルクの組み合わせに麺が加わり、非常に美味である。ココナッツ味のカラフルなニョニャケーキがレストランに彩を添えている。

1階のショップではマレーシア特産のホワイトコーヒーが売られている。ホワイトコーヒーは白い色のコーヒーというわけではなく、コーヒー豆をマーガリンを加えて煎ったものであり、その他の方法で焙煎された豆より色が浅いのでホワイトコーヒーと呼ばれる。一般的なコーヒーよりもマイルドな香り、カフェインの含有量も低めである。



インド館 レストラン

場所：Aゾーン インド館内
人気メニュー：チキンカレー、ナン、タンドリーチキン、
マンゴラッシー



インド館レストラン「HANKAR」では北インドスタイルの料理を提供しており、焼く、炙るといった調理方法を主に用いている。レストラン自体はそれほど大きくなく、テイクアウトがメインである。本場インド料理のスパイシーな香りには抗いがたいものがあり、人気である。

有名なインドカレーの材料はインドから運ばれてきたもので、チキンカレーとナンのセットが大人気である。もうひとつの人気メニューであるタンドリーチキンは、十何種類ものスパイスに前日から漬け込み、レモンでアクセントをつけ炙り焼きする。焼きすぎると固くなりすぎてしまうので、焼き時間が非常に重要である。

ドリンクはマンゴラッシーがおすすめである。インド特有のヨーグルトの酸味にマンゴーの甘味が加わり、喉を爽やかに潤してくれる。



パキスタン館 レストラン

場所：Aゾーン パキスタン館内
人気メニュー：シャシリク(マトンの串焼き)、ナン、
ビリヤニ(炊き込みご飯)、チャイ

串焼きを焼く香りが漂ってくるパキスタン館のレストランは、大きくはないが大勢の人が並んでおり、人気を物語っている。

ナンはパキスタンの主な主食で、カレーなどのソースと一緒に食べる。取材当日、シェフのアザム・ハン氏がナンのつくり方を実演してくれた。生地をつぼ型のかまごの中に貼り付けるとすぐに香ばしい香りが漂ってくる。パキスタンといえばチャイもはずせない。スパイスの効いたミルクティーはパキスタン人が最も愛しているもので、1日4回の決まったお茶の時間がある。茶葉を煮出すつくり方は芳醇な香りをたたせる。

ふと見回すと、パキスタンの串焼き、シャシリクを手にしている人がたくさんいる。他にも、伝統的なチキンと野菜の炊き込みご飯、ビリヤニも試してみたい。



ロンドンケース館 レストラン

場所：Eゾーン ベストシティ実践区
北部ロンドンケース館1階
人気メニュー：ローカーボン・カレー
ライス、ゼロカーボン・マンゴラッシー
ベット、コーンミルク



ベストシティ実践区のロンドンケース館内に「ゼロカーボン・バー」というゼロカーボンのライフスタイルにこだわったバーがある。店内の椅子は水道管を再利用し、テーブルも古タイヤをつなげて作られ、ビール瓶を利用して天井、フロアランプ、キャンドルホルダーが作られた。環境保護の理念を貫くために、紙のメニューは用意されていないが、黒板にチョークで書かれたメニューが目を引く。170平方メートル前後の空間にはエアコンの設備はないが、心地よさを保っている。これは屋上に22のエアキャップが設置されており、温圧と風圧によって新鮮な空気が室内にとりこめるようになっていたためである。

「ゼロカーボン・バー」は、建物でエコ理念を体現しているだけでなく、料理でもエコな試みがされていて、なんと皿と箸は食べることができるのである。「一番人気のビーフカレーのお皿は小麦粉と卵からできており、箸はチョコレートクッキーである。フルーツシャーベットは、フルーツの皮をそのまま器として利用し、お洒落な上にエコである。コーンミルクアイスクリームのカップも勿論食べることができる。