

奇怪伯爵の

オタ・カル漬丼in

台湾

2012年12月 ②巻

昨夜の暴食が心配されたものの、起床すれば腹が空く。

麺が多かったためか、意外と腹にたまらなかったようだ。

これなら、本日のメイン・イベント『パレ・デ・シン』（君品酒店）のアフタヌーン・ティーも万全の状態を迎えられそうだ。

まずは、ホテルの朝食バイキングへ。

1階にあるレストランで、ビュッフェ形式だ。

事前のネット情報では、評価が見事に分かれていた。

美味しいという意見と、美味しくないという意見。

味覚は人それぞれだから当たり前だが、これでは全く参考にならない。

とりあえず、否定的な意見もあるので、伯爵の期待値はかなり下がっている。

12月の平日ということもあり、宿泊客が少ない為か。

朝食場所は、まばらだった。

このホテルの近くには色々な店があるらしいので、わざわざ高いホテルの朝食を食べる人も多くはないらしい。

といっても、一見するとかなりローカルな店ばかりなので、伯爵のようなヘタレ人間には不向きかもしれない。

あまり並ばずに取れるビュッフェは、快適なものだ。

朝から、ゆっくり落ち着いて食べる。

喧騒のないビュッフェは、なんとなく優雅だなあ。

朝食内容は、オーソドックスなホテル・ビュッフェ。

目新しいものはなく、オリジナルティや豪華さには欠ける。

品数も、決して多いとはいえない。

しかし、和・洋・中のバランスは取れていて、不満に感じるころはなかった。

中華系は、味付けが日本人向けにアレンジされているのか、ローカルな癖が少ない。

伯爵にとっては、美味しいという評価に至った。

ビジネス向けには最適ではないかなあ。

ちなみに、蕎麦は殆ど日本のもの遜色ない出来栄え。

伯爵は、2杯をたいらげる。



永康刀削麵

朝食の後は、ホテル周辺を散歩。

チェックしていたお茶の店などを見ておきたかったが、しっかり地図で確認しないと到達できないことがわかった。

地図では、すぐそばにあるはずなのに。

単なる散歩のつもりだったので、執着せずにブラブラ。

気になる店もあったが、ローカル色強く、気軽に利用できるかどうか。

約1時間後に、ホテルに戻る。

チェックアウトを済ませると、MRTで台北車站に移動。

三度目の宿泊なので、この辺は勝手に分かっている。

MRT駅構内は、スーツケースを持ってホテルまで移動は可能だけど、歩行距離は長い。

しかも、構内の案内に沿って進むので、苦手な人にはあまり向かないかも。

まずはQスクエアを目指し、地下から入る。

Qスクエアはデパートのようなものだが、スーツケース持って入っていいものか、初めは悩んだ。

地下から入った場合、それしか方法がないので気にすることなど全くなかったのだが、ヘタレとは面倒くさいモノである。

時刻は、まだ10時30分。

この時間にはホテルには入れない。

そこで荷物だけ預け、再びMRTで永康街に向かった。

荷物の預けは、伯爵の予想を裏切り、ひどく簡単なものだった。

あらかじめ用意していた英語のフレーズも使わず、スーツケースを持ってドア・ボーイに近づいただけで、向うから声をかけてくれたのだ。

こちらかが宿泊客かどうかの確認もなく、逆に心配になってしまう。

あまりに不安な伯爵は、本日チェックインだと説明を付け加え、万全を期す。

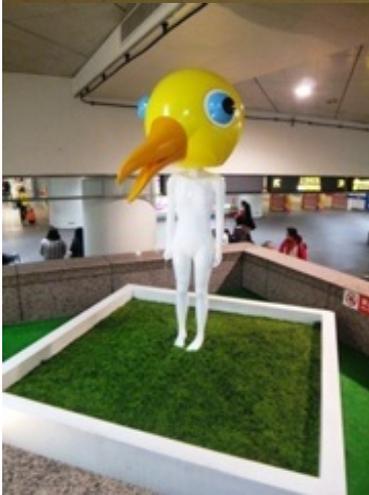
これはいらぬ心配だったようで、チェックイン時も荷物のトラブルは無し。

身軽になった伯爵は、再びMRTの駅に戻る。

途中でゲームの広告を見つけ、情報量0のゲームにオタク心を燃やす。

アートな置物が飾ってあるのも良し。

ああ、これぞ台北。



さて、伯爵が目指す永康街。

『鼎泰豊』の本店があり、日本の観光客に最も有名であるといっても過言ではない。

ただ、これまではMRTの最寄り駅まで徒歩で15分程度と遠かったため、移動手段は個人旅行ならタクシーが一般的だった。

先のホテルの最寄り駅・大安からも、徒歩15~20分で移動は可能だが、交通量の多い道なので排気ガスが気になってしまう。

距離的に遠いとはいえないまでも、アクセスが良いとはいえない状況だった。

しかし、2012年の秋に『東門』という駅が完成。

永康街は、より身近になったのだ。

まだ新しい駅に感激し、駅を出て僅かで鼎泰豊。

あらためて、便利さを噛みしめる。

マップを見ながら、伯爵らは『永康刀削麵』を探しあてた。

ガイドブック掲載率100%に近い有名店らしいが、伯爵は初体験。

本日は、午後3時からビュッフェである。

本来なら、昼食など食べている余裕はない。

しかし、ちょっと腹は空いている。

朝食をセーブした影響が、すでに出始めていた。

まあ、麵の一杯くらいは…。

いつものパターンに陥り、おもむろに入店。

時刻は11:30。

まだ早いのか、客は少ない。

伯爵は、ガイドブックの写真が美味そうだった『炸醬麵』大55元（約165円）を注文。

ツレは、何故か『酸辣湯麵』70元（約210円）を選択。

待つことしばし。

到着した麵は、ガイドブックの写真となんら偽りのない麵だった。

期待を胸に、食す。

麵は生温かく、腰がある。

辛いと思っていた肉味噌は、ほとんど辛くない。

予想とは、かなりのギャップがあった。

そして何より、大は量が多い。

しまったあー。

また昨日と同じパターンだ。

失敗を、次に活かせば良い。

普段、会社で自分が使う言葉ではないか~。

ああ、俺ってダメ人間。

などと、一杯の麵で妙に自己否定的になる伯爵。

ちなみに、ツレの『酸辣湯麵』も予想は全くの別モノであった。

スープは、とても優しい味。

そこに主に野菜のエキスが溶け込んでいる。

これが甘く、そしてかすかな酸味を含んでいる。

かなり独特な味で、これまた完食は難しそうだ。

『大』頼んで、二人とも残したらマズいよな。

伯爵の脳裏に、世間体を気にした感情が浮かぶ。

しかし、刀削麺のボリュームは、後のビュッフェへの期待を確実に削いでいく。

どうすんべえ。

ふと見た先に、おばちゃんが奇妙な行動をとっていた。

おばちゃんは、店の人間ではない。

どうやら客らしいのだが、無人の席にある容器を開け、スプーンで中の液体をビニールに掬っているのではないか。

何をしているのだ、いったい。

その場は、横目でみるばかり。

おばちゃんが消えてから、ツレに話しかける。

『何をやってたのだろう？よくお店の人、文句をいわないね……』

『ああ、あれ。お金払っていたよ』

つまり、容器の中身だけ購入していったということだ。

買うということは、それだけ美味しいということか。

容器は、全てのテーブルに備えられているわけではないらしい。

伯爵のテーブルには、置かれていなかった。

隣のテーブルから失敬すると、それがラー油らしきものと分かった。

試しに、自分の麺にかけてみる。

味が一変した。

おとなしかった友人が突然不良になったような、そんな一瞬だった。

パンチが効いた。

やるじゃない！

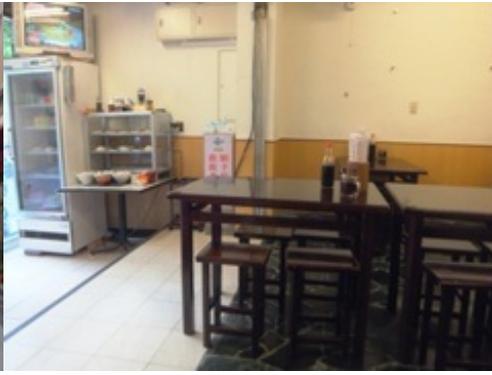
食欲増進。

これなら、完食。

というか、また食べたい。

とりあえず、ひと匙のラー油が伯爵の尊厳を救った。

しかし、午後のビュッフェには最悪の状態で臨まなければならない。



刀削麺を食べ終えた伯爵らは、同じ永康街にある『泌園』へと向かった。

ここも、ガイドブックの露出度高いお店である。

観光客目当ての店かと思って敬遠していたが、お茶に興味のある方々のブログでは評価が高いようだ。

公園の目前に店はあった。

派手な看板ではないので、あやうく通り過ぎるところだった。

入店すると、先に女性二人がお茶を飲んでいる。

日本人の観光客らしい。

その時、店員は年配の男性が一人。

あれ、ガイドブックでは女性の店主だったけど……。

とりあえず、挨拶だけして店内を物色。

商品はきちんと整列されており、簡単に手に取ることができる。

烏龍茶のティーバッグが好評なようで、それも簡単に見つけることができた。

先の女性二人に説明が終わり、伯爵らもお茶をいただく。

あまり作法も知らぬ伯爵だったが、薦められるままに飲む。

味は、日本で飲む烏龍茶とは少し違う。

まずは、香り。

香りが非常に良い。

香を楽しみ、そして味わう。

スッキリという表現が相応しく、清々しさが心地よい。

店内から見える公園の風景が穏やかで、永康街にいることを忘れてしまいそうな瞬間だった。

まるで、台湾のおじいちゃんの家遊びに来たかのような錯覚。

おじいちゃんは、お茶の説明を続ける。

良いお茶は、何杯でも香が続く。

しかし、中国の大手メーカーでは香料を使うこともある。

そういうお茶は、2,3杯ですぐに香が消える。

試飲で1杯しか飲ませないような店は、気をつけた方がよい。

おじいちゃんのウンチクが、なぜか嬉しく感じてしまう。

言葉のとおり、お茶を何杯もいただき、烏龍茶のティーバッグとプーアル茶を購入。

ちなみに、プーアル茶は台湾産は存在しないとのこと。

この店でも、大陸（中国）産だという。

帰宅してから飲んでみたが、想像以上に飲み易かった。

おじいちゃん曰く、プーアル茶は美味しいものではない。

『健康のため』だそうだ。

それでも、こんなに飲みやすいプーアル茶には出会ったことがなかった。

健康に良いのなら、もっと買っておけばよかった。



泌園を後にした伯爵ら。

ここで一度、永康街を出る。

マップを片手に歩くこと15分程度。

住宅街と思わしき一角に、『意翔村』があった。

店の前にデカイ車が横付けされており、はっきり言えば営業妨害に近い。

が、そんなことは気にしていないようだ。

入店すると3名ほどの中年男性。

内装は『泌園』と真逆で、客が手にとれるような商品陳列はしていない。

大きなテーブルがあるだけで、あとはお茶の貯蔵庫のようだ。

もちろん、価格の表記もない。

事前情報がなければ、ヘタレ伯爵は決して入店しないような雰囲気であった。

気後れしている伯爵に、店主は優しく声をかける。

『試飲？』

明確な日本語だ。

これで、緊張が一気に緩和される。

『お願いします』という、他の男性らも準備を手伝う。

この男性ら、店員なのか、近所のおじさんなのか全く不明だ。

しかし、店主のことを先生と称し、一緒に写真を撮ってくれるなどサービス精神旺盛だった。

試飲は、他店と比べ特徴的だった。

6つの茶碗を用意し、種類の違うお茶に湯を注ぐ。

客はスプーンでお茶をかき混ぜ、まずはスプーンについた香りを確認し、次に味を試すのだ。

『観光客は時間がないから』

という理由から、店主が編み出した試飲方法らしい。

台北ナビによれば、この店主はお茶のソムリエと称され、茶の鑑定に際しては相当の実力者とのこと。

それで『先生』と呼ばれているのだ。

試飲のお茶は、高山烏龍茶や東方美人茶など6種。

大体100グラム400元（約1200円）程度の価格帯だ。

もっと高いお茶もありそうだが、観光客にはこのシステムで対応している様子。

伯爵は蜜酵烏龍茶と言うお茶を初めて試し、これを200グラム。

ツレは東方美人茶を200グラム。

帰宅してからのお茶ライフが充実したことは言うまでもない。



意翔村を出た伯爵は、再び永康街に戻る。

途中で見つけた菓子店が気に入り、ふらりと入店。

その名は『GANSO』。

ガンソと呼ぶのか。

店内には『元祖』という表記があるので、日本語と同じような使い方かもしれない。

ひょっとすると、日本の店だったりして。

店内を注意深く見まわしたが、それを証明する手掛かりはなかった。

気になる菓子が二つ。

ひとつはパイナップル・ケーキ。

ガイドブックやネットでは、この店の情報はなかった。

掘り出し物かも！？

ささやかな期待が湧く。

そして、もうひとつ気になる菓子が.....。

黒い。

黒糖を思わせる外見に、くるみが埋まっている。

くるみの含有率は高い。

幸いにもバラ売りしているので、購入してみる。

後に食べてみたのだが、甘さは極めて控え目。

くるみの味が前面に出て、僅かながらに甘味が後を追う。

黒い部分は水飴を硬くしたような感触。

これが心地よい歯ごたえを生んでいる。

日本では食べてことのない味で、次第にヤミツキになっていく。

お茶うけに最適で、台湾烏龍茶との相性は抜群だった。



さて、永康街を南下する。

鼎泰豊を永康街の入り口とすると、目指す『昭和町文物市集』は出口にあたるような位置にある。

これは、20店舗ほどが集う骨董市場だそうだ。

事前にネットで確認したところでは、中国式のアンティーク家具や日本の雑貨、昔のポスターや写真などを扱っているらしい。

オタク物発見の可能性は高く、せっかく永康街にいるのだから、チェックしない手はない。途中、分かりづらい個所もあったものの、地図をしっかりとチェックしたので問題なく到着。しかし、どうにも活気がない。

とうい、古い倉庫のようなもので、ネットの写真とは雰囲気は全然違う。

中に入ってみると、わずかに一軒が開店しているようで、思いっきり入りづらい。

入口を確認すると、午後2時から営業の標識。

2時まで待つと、3時からのビュッフェに間に合わない可能性がある。

ここは断念するしかない。

何の収穫もなく、伯爵は元来た道を引き返した。

道すがら、伯爵は思う。

仮に開いていたとして、あれらの店を物色できたかどうか。

人がいるのかも分からない寂れた空間。

ノスタルジーというよりも、得体のしれぬ重圧感。

もう一度トライする気になるのだろうか。

開店した空間が、どれだけ華やかに変わるのか疑問だ。

そんなふうに思うのも、伯爵がヘタレだからかもしれない。

再びMRT駅に乗って『台北車站』で下車。

時刻は14:30。

本来のホテルのチェックイン時刻は15:00だが、混んでいなければ早めに部屋に入れることもある。

荷物は既に部屋に入っており、チェックインもスムーズだった。

チェックイン時に『ウェルカム バック』なんて言葉を聞いたような気がしたので、リピーターだということが理解されているしく、ちょっぴり嬉しくなる。

そういえば、前回も同じ部屋だった気が……。

伯爵が台北に宿泊する時は、ここが常宿になっている。

まずはロケーション。

台北駅周辺の地下街の雰囲気が好きで、何回訪れても飽きない。

地下街にはオタク的店も存在し、一日中雨が降ったとしても傘を持たずに散策が可能だ。

台北駅周辺には他にもホテルが点在するが、『君品酒店』は設立年が新しい。

周辺ホテルと比較すれば料金は安くないが、内容を考えればコストパフォーマンスが悪いとはいえない。

むしろ、その逆である。

新しさと清潔感。

いずれは失われてしまうかもしれないが、現在はその魅力を十分に保っている。

もちろん、全ての人に適しているホテルとはいえない。

伯爵の好きなデラックスタイプの部屋は、バスタブが外部とのドアの真横にある。

トイレは密閉されていないので、音漏れの可能性も高い。

しかし、清潔感は極めて高い。

これは、アジアの高級リゾートにみられる作りで、日本人には抵抗があるかもしれないのだ。

つまりは、一緒に泊まる人間との関係性を問われる作りともいえる。

たとえば、これが初めて一緒に宿泊するカップルだとすると、かなり気まずいことになるかもしれない。

デリケートな人間ほど、気になってしまうのだ。



さて、時刻は14:50を迎えようとしていた。

今旅のメインイベントの一つ、アフタヌーン・ティーの予約時間が目前に迫っている。

もともとは、過去に仕事絡みで訪れた経験に端を発している。

それは、台北で最高級クラスといわれるリージェント・ホテルの夕食ビュッフェを覗いた時のことだった。

揚げたての天ぷら。

盛大に並んだ刺身。

肉の魅力を誇示するローストビーフ。

そこには、想像以上の品数が並んだビュッフェが展開していた。

値段を聞けば、日本円で約3千円程度だという。

しかし、その日はあくまで見学のみ。

別箇所で夕食が用意されていたため、食する機会はなかったのだ。

台湾のビュッフェも侮るなかれ。

伯爵は、無念の記憶を心に刻み、いつの日かビュッフェ体験することを心に誓ったのである。

ならば、リージェントホテルで夕食をとればよいではないか？

そういう声が、聞こえてきそうである。

そうだ、そのとおり。

だが、伯爵のヘタレで勝手な妄想が、ストップをかけていたのである。

ビュッフェで食べた後は、動きたくない。

できれば、宿泊したホテルがよい。

リージェントホテルの宿泊費は、予算オーバー。

おまけに、ホテルは中山地区なので、伯爵の嗜好には向かないホテルである。

かのホテルのビュッフェは常に混んでいるらしく、予約が必要と思われる。

予約には、当然労力を必要とする。

少なくとも、英語で電話しなければならないだろう。

電話で英会話。

憂鬱以外の、何ものでもない。

悲しいヘタレの性は、一般人には分かるまい。

実は、今回もビュッフェの夢を何度もあきらめかけた。

その時、ネットでみつけた情報が伯爵を変えたのである。

常宿のパレ・デ・シンでもビュッフェがあるらしい。

朝食は何度も体験済みだったが、昼・夜もビュッフェになっているようだ。

そして、さらにアフタヌーン・ティーと呼ばれるビュッフェの存在も確認できた。

ネット万歳！！

情報収集体制100%モード・オン。

僅かな動きも見逃すな。

ターゲット・ロック。

夢中で情報を探す伯爵。

しかし、想像以上に情報が少ない。

かろうじて拾えるのは、現地に住む日本人のブログが僅かばかり。

それも、伯爵が知りたい部分が抜けている。

この時点で判明した事実は、以下のとおり。

- ・ 昼&夜のビュッフェは、メインの料理に付属する形式らしい。
- ・ メインの料理はステーキ等で、ボリュームがありそう
- ・ ビュッフェは刺身やエビ・カニ等かなり豪華な内容
- ・ アフタヌーン・ティーは15:00~17:00で料金的には一番安価。メインのチョイスはないようだ。
- ・ アフタヌーンは平日でも満席。予約必須

一方、次のような疑問も。

- ・ 電話予約以外の予約方法があるか？
- ・ 昼と夜は混んでいるのか？
- ・ 一部のブログでは、昼&夜のメインをチョイスをしない、ビュッフェのみのオーダーも可能との記述。

はたして、その真偽は？

悩む伯爵。

とりあえず、一番安価でビュッフェだけを楽しむのなら、アフタヌーン・ティーが適当だろう。

しかし、平日でさえ満席になるという人気ビュッフェ。

台湾に着いて、即電話を入れたとしても、空きがない可能性が高い。

いや、それ以前に、電話で予約なぞする勇気もない。

[おたくのみんな、オラにちょっとだけ勇気を分けてくれッ。](#)

結局、ホテルに日本からメールすることに決めた伯爵。

いそいそと、拙い英文を綴る。

『私は×月×日から宿泊する奇怪伯爵です。

×月×日に、雲軒のアフタヌーン・ティー・ビュッフェを予約したいです。

人員は2名。

このメールで予約できたら、嬉しいな』

なんて内容で、送信ボタンオン。

ちょっぴり、自信あったりもして、回答を心待ちにする伯爵。

1日経っても返事がこない。

さらに1日待つが、また然り。

ひょっとして、文字化けしているのか？

そうだ、そうに違いない。

メール詳しくねえんだよなあーなどと呟いて、テキスト形式で再び送信。

前回とダブルブッキングにならないよう、次の一文をしっかりと加えた。

『このメールは、×月×日に一度送っています。返事がこないなので、別の形式で再送しますね』

そして翌日。

返事が来た！

しかし、宛先が知らない名前になっている。

内容を読むと、

『××さん。

下記のメールの件、ずっと満席でしたけど、ようやく空きが出ました。

×月×日15時でOKです。

ただし、10分間しか有効でないので、ご注意ください』

××さんとは、どうやらホテル側の担当者らしい。

レストランの担当者が××さんに送ったメールを、××さんがそのまま転送したようだ。

とりあえず、予約はできた。

10分間しか有効でないとは、どういうことか。

10分で食べるということか？

いや、そんなことはあるまい。

しばらく考え込んで、ようやく15時~10分以内に受付をしろという判断に至ったのだった

。

『雲軒』は、パレ・デ・シンのメイン・ダイニングで、フロントの右横に位置している。チェックイン時には疎らだったスペースが、15時を迎えるころには行列ができていた。やはり、人気のビュッフェだったのだ。予約がなければ、伯爵は間違いなく引き返しただろう。

入口で受付すると、予約してあるかを聞かれた。

名前を聞かれるより先に、『Eメール?』と質問される。

『イエス』と答えたら、この行列列は皆予約の人たちなので、最後尾に並んでくださいとのこと（英語で説明）。

きちんと予約が入っているか心配だっただけに、安堵のため息をつく。

名前を確認されなかったが、大丈夫なのか？

と思ったが、日本人でメールで予約をする人間など他にいなかったのかもしれない。

さて、席に通されると、人々は海鮮テーブルへと殺到。

そして、凄い勢いでエビやカニを奪っていく。

すっかり気後れする伯爵だったが、これはすぐに補充されることが分かった。

第一陣が過ぎ去ると、じっくり観察が可能。

その内容を吟味する余裕すら出てきた。

一番驚いたのは、真っ黒な棒状のもの。

その横には緑や赤など、原色サイケな料理が並ぶ。

実はこれ、天ぷら。

彩りを添えたいのは理解できなくもないが、何故に海老天が黒いのか。

味は、普通だったが。

アフタヌーン・ティーと聞いて、ケーキ・バイキングを想起する方も多いただろう。

しかし、ここのビュッフェはご飯系や海鮮、サラダやケーキといったカオス的内容となっている。

この発想が、台湾らしいのかなあ。

周囲を見回すと、平日にもかかわらずカップルやグループがひしめいている。

現地の方は、やはりエビやカニが目当て。

一人で10匹近く食べている人もあり、皿に山積みされた甲殻類の残骸が印象的だった。
蟹はワタリガニっぽい味で、日本のズワイやタラバとは異なる。
ウチワエビは微妙な味わいだったが、現地の人には好評のようだ。

さて、開始から1時間くらい経って、店員が各テーブルを回ってくる。
この時にクーポンを持っているかと聞かれ、持っていないと現金等での精算となる。
席で支払うシステムだったのだ。
現地の人たちは、大半がクーポン。
どこぞの旅行会社？で購入できるように、正規料金より割安なのだ。
当然、そんなクーポンを手に入れていないので、正規料金で支払い。
このときは、サービス料含めて一人約3千円。
海鮮食べて、ケーキ食べて、コーヒーか紅茶を飲んで。
この取り合わせの妙が印象的なビュッフェだと言っておこう。





デザートの数々.....



部屋に戻った伯爵は、小休止。

2時間ほど経って、腹も普通の状態に戻った。

このまま寝てしまうのは、もったいない。

こういう場合は、地下街をぶらつくに限る。

ホテルを出て、Qスクエアに入り、そのまま地下へ。

地下街は広大で、構造がどうなっているのか分かりづらい。

ロールプレイングゲームで培った方向感覚に導かれ、伯爵は以前の記憶と現在を重ねる。

地下街は、さまざまな店が軒を並べる。

雑貨等の土産屋。

衣服。

生活用品。

飲食店も端のほうに固まって存在する。

そして、オタク的なゲーム店やフィギア店。

DVD屋も存在し、とりあえず一回りするだけで結構な時間が稼げるのだ。

メイド喫茶は前回も存在したが、その横に執事喫茶が新設されていた。

台北の地下街はいくつかのエリアに分かれており、基本的にはつながっているのだが、エリア間の移動は非常に分かりづらい。

しかも、名前も『台北地下街』や『台北駅地下街』と微妙で、混同必至なのである。

方向音痴の方は、行きたいところになかなか辿りつけないかもしれない。

さて、いよいよ伯爵のオタク的物色が開始される。

ツレには雑貨を見させ、まずはDVD店へ。

前回にも立ち寄った店は健在だったが、日本ドラマのDVDは大半が姿を消していた。

やはり……。

伯爵は、思う。

あれらは海賊版だったのではないか？

事前情報では、当局の取り締まりが強化されたらしい。

昔は、連続ドラマが日本円で600円程度で売られていたこともある。

それらはことごとく姿を消し、韓国や中国のドラマにとって代わられていた。

日本の映画やドラマも存在するが、皆が正規版らしい。

他にはハリウッド映画も多い。

とりあえず、伯爵の求める日本未発売のホラー作品は発見できず。

その後、伯爵はゲーム店を物色。

このエリアだけでも数軒は存在する。

取り扱いはP S 3やX b o xがメインらしいが、台湾オリジナルはなさそうだ。

日本でも入手できるものばかりで、P Cゲームオンリーの伯爵はスルー。

フィギア店も、日本商品で埋め尽くされている。

仮面ライダー・シリーズやワンピースなど、トレンドが比較的日本と同時進行している。

聖闘士星矢のクロスも、根強い人気があるようだ。

また、コレクターズ・ブースも昨年来から存在。

日本のアキバで買ったか、ネットで購入したような商品が並ぶ。

当然、価格設定も高めで、現地のマニア向けといえよう。

台北では、ガシャポンも見かけることが多い。

これも日本製なので、日本人にとっては何ら珍しくないものなのだ。

散策終了も、購入したものはゼロ。

伯爵の脳裏に少しばかり焦りが生じた。

本日で旅の半分が終わる。

すべては明日にかけよう。

それにしても、小腹が空いたか。





功夫拉麵

地下街から隣接する別のエリアへと移動。

目指すは、高鐵台北駅。

台北市内の移動はMRT（地下鉄）が主となるが、高鐵は新幹線をはじめとする地上鉄道。建物もかなり巨大である。

昔は暗くひっそりしていた記憶があるが、現在では見違えるほどチェンジを果たした。

お菓子や弁当、ケーキ、土産を売る店がひしめき、微風廣場と名づけられたエリアには牛肉麵の有名店を一堂に集めたフードコートを開設。

その他、清潔感ある飲食店が存在し、ここだけでもB級グルメを堪能できる。

その中でも気に入っているのが、『功夫拉麵』だ。

伯爵は前回も食事しているが、メニューに新しい品が！

期間限定という謳い文句につられ『麻辣牛肉乾麵附湯』130元（約390円）を注文。

ここでは、麵一杯が大体この値段。

これに鶏の唐揚げ80元（約240円）を追加。

ツレは『酥炸排骨拉麵』130元を注文。こちらは日本でも馴染みのパーコー麵。

『麻辣牛肉乾麵附湯』は、辛い味付けの牛肉を具とした、汁無し麵のこと。

どぎつい辛さではなく、比較的食べやすい。

付属の牛テールスープにコクがあり、見事なマッチングを見せていた。

これにて2日目のイベントは終了。

あまりに順調に行程をこなしている。

かつて、これほどまでに予定どおりにいったことがあるだろうか？

後は、オタク的欲求を満たすだけだ。

明日は朝から忙しいぞ。

このとき、伯爵は知らなかった。

想定外の出来事が翌日待っていようとは……。

最終巻『おたくの聖地』につづく……





奇怪伯爵のオタ・カル漬井 台湾2012篇12月②

<http://p.booklog.jp/book/65044>

著者：奇怪伯爵

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/kkaiki0710/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/65044>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/65044>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのパー（<http://p.booklog.jp/>）

運営会社：株式会社ブックログ