

B級グルメ 味比較

B級グルメの地方料理といえば、シカゴスタイルのディープディッシュピザとフィラデルフィアのフィリーチーズステーキ。市内の人気店をそれぞれ比較してみた。

⑥シカゴのディープディッシュピザ

70年にわたって愛され続けてきた味

UNO Chicago Grill

www.unos.com



Numer One (small \$12.49)

直径16cm／深さ3.5cm



ウォール街のエグゼクティブが愛すピザ

Big Al's Chicago Style Pizza

www.bigalspizzany.com



Pizza (2 slices \$4.50)

半径20cm／深さ6cm

④カンザスのスペアリブ

甘くかつスパイシー&ジューシー

Blue Smoke | www.bluesmoke.com/blue



ほかにも、ノースカロライナ風ブルドボーグやテキサス風ブリスケットなどがある。

Kansas Style Ribs (half \$16, full \$26)

⑤サンフランシスコのチョッピーノ

超リッチな魚介フレーバー

BLT Fish | 21 W. 17th St.(bet. 5th & 6th Aves.)
www.e2hospitality.com/blt-fish-new-york



魚介料理専門の同店にはこのほかに、マンハッタン風クラムチャウダーもある。

Cioppino with Torn Basil and Grilled Country Bread (\$21)

⑦フィラデルフィアのフィリーチーズステーキ

12種のフィリーチーズステーキがそろう

Shorty's

www.shortysnyc.com



Cheesesteak with Whiz and Onion (\$9)

長さ24.5cm／幅8cm



やパブリカ、クミンなど15種類のスパイスを擦り込んで1日置き、7時間漬製したもの「(シェフの)ケニーさん」。ソースは、中西部らしい甘めの濃厚トマトベリーピューレで、ビールがグレイス。ジューシーでスパイシーなリブに、ビールがグレイス。最後はサンフランシスコのチョッピーノを食べにB LTフィッシュ⑤へ。チョッピーノとはシェフのルーケさんいわく、「ベイエリアで採れたイチヨウガニなどのダシで作った海鮮シチュー」で、イタリア系移民の味」とのこと。同店ではカニ、ロブスター、トマト、白ワインをベースにムール貝やエビなど各種魚介類を加えていく。オーシャンブリーバーが香る豪華なディッシュで、この旅を終わりにしよう。