

激辛料理店が出すのは甘めで“ホット”

ホット・キッチン

- 104 2nd Ave (East Village)
 - 251 E 53rd St (Midtown East)
- hotkitchenny.com

皮は中間の厚さ。サイズはミディアム。スープは茶色で、味がかなり濃いめに作られている。四川料理の辛〜いメニューをメインに出す店だが、スープの中身はかなり甘め。味がしっかりついているので、少し冷めた時でも美味しくいただける。

小籠包界のテクニシャン

ジョーズ・シャンハイ

- 9 Pell St (Chinatown)
 - 136-21 37th Ave (Flushing, Queens)
- joeshanghairestaurants.com

皮は薄めで、中のスープが透けて見える程。サイズはミディアム。中のスープはあっさりだが風味がある。日本でも人気のこちらの「レシピ」は良い。かに肉入りも人気。

本格的上海スタイルが楽しめる シャンハイ・アジア・マナー

- 21 Mott St (Chinatown)
- shanghaiasiancuisine.com

皮薄めで、サイズはミディアム。スープはたっぷり少し甘めでコクがある。小籠包を筆頭に本格的な上海メニューが楽しめる店。こちらでもかに肉入りを提供。

パンチ力有りのボリューム派 ダンプリング・マン

- 100 St. Marks Place (East Village)
- dumplingman.com

皮はぶ厚い。サイズは大きめで丸い。小籠包というより、小さな肉まんのなかにスープが入っている感じ。肉の色もピンク目で、野菜が少なめ&肉がぎっしりな具であることがよく分かる。

飲茶をスタイリッシュに

バオ

- 13 St. Marks Place (East Village)
- (URLなし)

皮の薄さは中間。サイズはミディアム。中のスープも丁寧な作られた印象で、透き通った濃縮タイプ。チャイナタウンやフラッシングまで行かなくても、美味しいものを食べられることを証明。またモダンな内装の店なので、雰囲気にもこだわる人にはもってこい。チョコレートなど変わり種メニューもある。

観光客だけでなく地元民を唸らせるクオリティ

カンフー・リトルスチームバンズ・ラーメン

- 811 8th Ave (Midtown West)
- kungfulittlesteamedbunsramen.com

ヘルズキッチン、シアターエリアからすぐ近くの同店。観光客相手かと思いきや、店名に小籠包と入れているだけあって、スープダンプリングはかなりのクオリティ。皮は薄めで、サイズは大きい。この大きさと薄さでスープの量をキープするためによほど丁寧に作られているに違いない。

デイリーサンのグルメマップ 寒い日に食べてほっこりしたい

スープダンプリング特集

飲茶が人気のNYでは、Soup Dumplingと言ってもダンプリングがスープに入っていたり水餃子と勘違いされたり、Juicy BunやSteamed Bunとさまざまな呼び名があってややこしい！今回は上海系のお店では小籠包の名前で通っている、皮の中から熱々スープが出てきて、冬にぴったりのメニューを特集します！（具が豚肉のみのメニューで徹底比較しています）

