



新旧人気
タイカレーを
覆面調査

マッサマンカレー

洗練された味わいで
見た目もゴージャスな
三ツ星マッサマン!



牛肉のマッサマンカレー 1800円

具は牛肉、ジャガイモ、玉ねぎ、ピーナッツ。基本はディナーメニューだが、ピーク時でなければランチでもオーダーが可能。マッサマンカレーとも相性がいい黒米入りのジャスミンライスは、食べ具合にあわせておかわりをよそってくれる

【酒】◎生グラス650円、タイビール650円 ◎グラス650円、ボトル3000円～ ◎グラス650円～、ボトル2800円～ 【その他のメニュー】◎タイスタイル・チキンライス、パッタイ各1000円など ◎トマトと香葉のサラダ1200円、鶏肉のココナッツミルクスープ1800円、和牛のステーキ イサーンのソースで3300円ほか

東京都豊島区目白3-14-20 永長ビル1階 ☎03-6908-1944 ◎11時～15時(14時半LO)、17時～23時(22時LO) ◎月 ◎テーブル席2席×3卓、4席×4卓 計22席/全席禁煙/予約可※ランチの場合は12時までに入店の場合のみ/カード可/サナシ ◎JR山手線目白駅から徒歩1分



世界一美味しい料理に 選ばれたタイカレーの新星

タイの中でも特に南部の、イスラム教を信仰している人々が食べていたとされるゲーン料理の一種(マッサマンは「イスラム教の」の意味)。ハラルの規律に従うため、豚肉の代わりに鶏肉や牛肉を使うことが多く、ココナッツミルクやピーナッツのほか、カルダモン、シナモンといったスパイスを用いて作られるため、辛い味が多いタイカレーの中で甘い味わいなのが特徴だ。2011年にアメリカの人気情報サイト「CNNgo」が「世界で最もおいしい50種類の食べ物」を発表し、1位がマッサマンカレーだったことから徐々に注目を集め、日本でも食べられる店が増えてきている。

★★★

ホワイト ジャスミン

White Jasmine

目白

『サイアム ヘリテイジ』『サイアム セラドン』といった人気タイ料理店を経営する『ブルーセラドン』の新業態として2015年11月にオープン。“食べて美しくなる”をテーマにタイの産地から仕入れたハーブとフレッシュ野菜を使って、身体にいいタイ料理を提供する。「牛肉のマッサマンカレー」(1800円)はパイナップルの実をくり抜いた器が印象的。ひと口食べると最初は強い甘みを感じるが、しっかりしたコクがあり、奥行きのある味わいに感動する。柔らかく煮込まれた牛肉、甘みのあるホクホクしたジャガイモなど、細部まで手抜かりのない逸品だ。

茄子とチキンのグリーンカレー
昼1000円、夜1500円



シーフードの
玉子カレー炒め
1500円



1/チキン、ナス、ピーマンが入ったグリーンカレーは、後から辛さがじんわりこみ上げてくる一品 2/イカ、エビ、ホタテ、カニの海の幸をふんだんに使ったひと皿で、なんとも豪華! 卵もふわふわの仕上がりで、生クリームをたらしたコクのある味わいにファンが多い。ランチのみ提供

マッサマンカレーの
ご飯はおかわり
できますよ

スタッフ
長野ターリーさん

