

東京グルメレポート

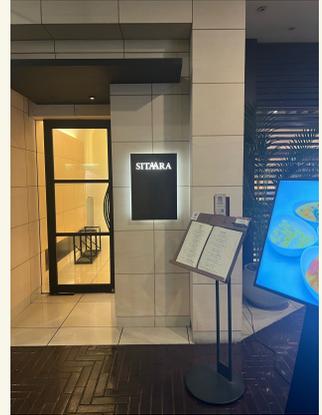
SITAARA

立地：東京都港区南青山5-7-17

予算：5,000~6,000

料理：インド料理、インドカレー

食べログ：3.67 百名店



<SITAARA>

SITAARAはスパイスと素材の絶妙なバランスを忠実に守りながら、進化していく本格インド料理です。SITAARAは、2004年8月、青山骨董通りにオープンしたインド料理店です。コンセプトは体にやさしい料理。店内はモダンで快適な空間ですが、料理は素材に徹底的にこだわった、インドのアーユルベエダを基本とする医食同源の考えを守ったものです。インド5スターホテル出身のシェフが最高の技を注いだ料理や充実したワインコレクションなど、これまでにないインド料理の世界へと魅力している。

<メニュー>

- ・バターチキン 1,750円
- ・タンドリーラムチョップ 2,520円
- ・ラム・ダム・ビリヤニ (炊き込みご飯) 2,500円
- ・サルソン・マチ・ティッカ 1,820円
- ・チーズナン 780円
- ・チキンカレー 1,780円



今回行ったのは表参道にある百名店に選ばれてるインド料理屋。インド料理というどうしてもインド人店主がカタコトの日本語で注文を受けるイメージだが、ここはインド料理とは思えないくらい品の良さを感じました。

まず、お通しでパリパリのチップスと色んな4種類のディップソースが出されました。ディップスは甘い物から辛いものなど様々でした。

サルソン・マチ・ティッカはメカジキの料理であり、ヘルシーでインド風のスパイスの効いた料理でした！

ラム・ダム・ビリヤニは炊き込みご飯のようなもので、ターメリックライスのようなものがパイの包みの中に入っていました。一緒に出されたヨーグルトソースをかけるとスパイスの効いたターメリックライスがマイルドになって絶品でした！

バターチキンカレーはマイルドで濃厚な味わいでチーナンとのマッチが完璧でした！

