

作家もバンドも皆、いらっしやい〜 新鮮なシーフードとインドの「ビリヤニ」 おいしく楽しむユキを

アントレアントレ

アントレアントレ(世田谷区深沢、石田由美店主、03・6759・3273)は、おいしいシーフードと日本では珍しいビリヤニが食べられる店である。

ビリヤニとは、スペインの「パエリア」、日本の「松茸ご飯」に並ぶ世界の3大炊き込みご飯と言われている、インドのお米バスマティライスにスパイス、肉、魚、野菜を使った炊き込みご飯である。

同店の料理は、「フランスの片田舎に一人のインド人がふらっと旅をして村の人にお食事をふるまったらどんな料理になるのか」というコンセプトで、他にない新しい料理を創作している。カレーのイメージが強いインド料理も、インドから直送される香り高いスパイスを使って色々な国の料理を組み合わせながら、新しい料理として生まれ変わらせることができ



バスマティライスとスパイス、魚介類の豊かな香りとともに味わう看板メニュー「ロブスターのビリヤニ」

る。インド人コックの魔法の一振り、小さなお子様からご年配の方にまで楽しんでいただけるような遊び心も感じさせる一皿に仕上げている。

また、同店は、色々なジャンルの作家が作品を展示できるギャラリーとしても展開している。ワークショップなどの開催を通じ、世界的に活躍されている方から作家の卵まで、近隣のみならず遠方よりお越しいただいたお客様にも、食事を楽しみながら作家と直接触れ合い、作品について語ることでできる交流の場として好評だ。さらに、音楽好きな方も楽しめるライブダイナーなども行い、たくさんのお客様に喜んでいただいている。

アントレアントレはフランス語で「いらっしやい！いらっしやい！」

今まで知らなかった世界を体験、挑戦できる同店へ。新しい発見で疲れた心身を癒していただきたい。



明るく開放的な店頭