

10時間煮込んだヴィヨンの本格的味わい ビストロ喜楽亭名物の 「壺焼きかれー」

大富産業

大富産業(世田谷区池尻、大久保富美子社長、03・3410・5289)はカレー専門店「ビストロ喜楽亭」を中心に、レストラン経営・レトルト食品製造を手がけている。昭和58年11月当初は串焼「喜楽亭」の名で創業したが、今では「壺焼きかれー」の名店として、30年にわたり地元のお客様を中心に根強い人気を誇る。

同店では、インド、フレンチ、イタリアンなどのさまざまな特長を取り入れたカレー料理を堪能することができる。風味を大切にアツアツのカレーを召し上がっていただくため、壺にカレールーを入れて提供し、お客様自身がルーをライスにかけて食べる。毎日10時間以上かけてじっくりと煮込んだカレーは、熟成されたヴィヨンが深みのあるマイルドな味わい。チキン・ビーフなど一般的なカレーメニューから、「カニの姿揚げかれー」「鯨かれー」といった珍しいカレー、ヴィーナースフオート店出店に合わせて作られた「お台場かれー」など、メニューも豊富だ。手軽に同店の味を楽しみたいという方には、ボリュームたっぷりなカレーパンもお勧めである。一つひ



とつ手作りで開店から約2時間で売り切れてしまうほどの人気商品!通信販売でも取扱っている。

また、カレー専門店として開業してからはほとんど変わっていないという店内は、昔ながらの洋食屋さんの面影をそのまま残している。カレーだけでなく、レトルトで落ち着いた店の雰囲気求め、遠方のお客様や著名人が訪れることも珍しくない。

「長年地域に密着した営業を行ってきた。これからも、地域の方々のために喜ばれる料理を提供していきたい」と大久保社長は語る。

通信販売の注文など、詳しくはホームページにて
(<http://www.bistro-kirakutei.co.jp/>)



東京都世田谷区池尻で三十年前、産まれたビストロは長い年月を経て壺焼きかれーの名店と称されるようになりました。

世田谷の名店の味をぜひ、楽しんでください。

Bistro KIRAKUTEI