

# 「By Nature」「Gulati」「DHABA」

☆Punjabi By Nature ヴァサントクンジ店  
 T-305, 3rd Floor, Ambience Mall, Vasant Kunj, New Delhi  
 12:00-24:00 TEL : 01140870001 <http://www.punjabibynature.in>

☆Gulati  
 6, Pandara Road Market, New Delhi  
 12:00-24:00 Tel : 01133105051 <http://www.gulatirestaurant.in/>

☆DHABA by Claridge サイバーハブ店  
 DLF CYBER HUB, GURGAON  
 12:00-16:00;19:00-23:00 Tel:918527900779 <http://www.dhababyclaridges.com/>



## バターチキン初心者に

2016年7月13日  
(木曜日)

発行: デリー日本人会  
 交流部  
 インド生活サポート  
 グループ (印サポ)  
 delhi.insapa.joho@gmail.com

### 量に要注意

チェーン店「スワガト (Swagath)」はハーフサイズで900gも! 11店中で最少の「Zaffran」でも430gありました。日本の大手カレーチェーンでは、ライス300gに対してルーは220gだそうです。4人以下ならハーフで十分でしょう。

た。「おいしいおいしいっ」「チキンがやわらかくて、タンドーリ(窯)

で焼いてあるね。こおばしい」「バランスいいね」「トマトの感じたっぷり」「インドで食べる価値があるねえ」。絶賛ラッシュでした。ナンも甘みがあって高評価でした。ナンも大きくて長さ47センチもありました。ハーフサイズで890g

は、4〜5人でシェアしないと食べ切れません。ハーフ&ナンで税込み1031ルピーは、11店中最高値でした。デリー日本人会HPの「買い物情報」によると「1998年にノイダで創業のパンジャブ料理の名店」とのことです。

## 味、こんなに違うの

日本人にあうインド料理といえば:のバターチキン(トマトベースのカレー)を食べ比べようと品評会をしました。「月刊インド手帖」の商品テスト、第3弾です。インド初心者はもちろん、日本からの客のアテンドや接待にも使える店の「引き出し」があると便利だよね:との観点で、11店

をまず選びました。「買い出し隊」5人が手分けしてバターチキンのハーフサイズとナンを用意しました。

次点は「Gulati」!! 写真中、山下奈巳さん撮影!!で、デリーのグルメ通り・パンダラにある名店のひとつです。口にしました。「あー、コレ、おいしい」。他のメンバーも口々に言いました。「う

まい!!」「からい!!」「おいしい!!」「王道」「チキンもイける」。買い出し隊員Nさんによると「スタッフがイケメンぞろい。歯がみえるレベルの笑顔付き」。バターチキンハーフ(670g)とナンで税込み752ルピ



試食会メンバー15人中、インドに来て1年以内の人が半数でした。15人中11人の支持が集まったのは「Punjabi By Nature」ヴァサントクンジ店!!写真上!!でし

「おいしい」。他のメンバーも口々に言いました。「う

まい!!」「からい!!」「おいしい!!」「王道」「チキンもイける」。買い出し隊員Nさんによると「スタッフがイケメンぞろい。歯がみえるレベルの笑顔付き」。バターチキンハーフ(670g)とナンで税込み752ルピ

3位だったのはデリーの5つ星ホテル・クラリッジが営むモダンな「食堂 (DHABA)」!!写真下、中野泰代さん撮影!!です。バターチキンは「あっさり」「さっぱりトマ」と味で、口当たりがふわっとやさしいのが特徴です。滞在の長い達人からは「バターチキンじゃない」「トマトチキンだ」。ハーフ(480g)とナンで税込み630ルピーでした。



11店を食べ終えた15人で言い合いました。「こんなに味が違うとは」「何でもアリ」「驚きました」。:。同じチェーンでも行く時間によって味が違うのがインド、ということでしょうか。