



イラン

ハーブやフルーツを多用した
ナチュラルでフレッシュな味わい



ジューエカバブ 1500円



「ランチバイキング」1200円
(写真はメニューの一部)

イランの現在の正式な国名は「イランイスラム共和国」。細部には地域差などがあるムスリム各国の規律の中で、比較的厳格といわれている国の現地の味が堪能できる、イラン・アラブレストラン。

イラン料理の特徴は、基本的には唐辛子などは使用せず、ハーブやフルーツなどを多用した、ナチュラルでフレッシュな味わい。ジューシーな鶏肉のグリル「ジューエカバブ」には、中東独特の調味料・レモンジューズピネガーを使用。酸味がきいていて爽やかな、イラン料理らしい一品を楽しんで。

アラジン
港区西麻布3-2-6、六本木安田ビル2階
☎03-3401-8851



手前から「前菜の盛り合わせ」1500円、「ケバブの盛り合わせ(2人前)」3250円、「ピタパン」300円(1個150円)

発行：サンケイリビング新聞社

〒102-8515 東京都千代田区紀尾井町3-23 ☎03-5216-9155

個人情報の取扱いについては当社ホームページまたは個人情報保護推進事務局

TEL.03-5216-9191(平日午前10時～午後5時)までお問い合わせください。

本紙掲載の広告主が収集した個人情報に関しては各広告主へお問い合わせください。

浅草線／三田線／新宿線／大江戸線／都バス／都電荒川線／日暮里・舎人ライナー