



香り高くスパイシー！
南インド料理の美味を心ゆくまで

「マトンカレー」1728円



南インド料理を日本で忠実に再現、1954年の創業以来変わらない味を提供している店。スパイスをふんだんに使う南インド料理の中でもより際立つ量のスパイスで香り高く仕上げられた「マトンカレー」は、チキンカレー、キーマカレーと並ぶ同店3大カレーのひとつ。また「ノンベジタリアンタリー」は南インド料理の多彩さを感じられる皿です。



「ノンベジタリアン タリー」3024円。チキンカレー、魚のカレー、野菜のカレー2種、自家製チャツネ4種、ラッサムスープ、サンバー、ワダ、プーリー、ライスを一度に!

アジャンタ
千代田区二番町3-11 ☎03-3264-6955



「アルシュ ミシュイ」756円。シンプルな味つけに素材の美味が際立つラムのグリル



クスクス
荒川区東日暮里5-51-12、日暮里安永ビル4階 ☎03-3806-6993

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

※次回は4/14(土)設置予定