



トマトをベースにバターとクリームもたっぷりの「チキンマカニカレー」1260円と「ナン(プレーン)」300円。

【インド料理】

シムラン

SIMRAN

箕面でインドならこちら。
連日訪れたい、豊かな味わい



骨付きのチキンに特製のヨーグルトスパイスを絡めて焼き上げた「タンドリーチキン」1260円。

生まれはネパール、日本に住んで11年のシェフ、アリヤル・ガナシャームさんは大阪弁ペラペラ。作る料理は、ニューデリー仕込みの味わいそのまま。カレーも、これでもかというほど種類が多くて迷ってしまう。「一番人気は「チキンマカニカレー」。約30種のスパイスにトマトをプラス、クリーミーでこっくりした味わいは、一度食べると忘れられない。窯で焼くナンも、プレーンやガーリック、挽き肉とじゃがいもが入ったアルキーマ、揚げたバトウラなど約10種と豊富。

同じく窯で焼くタンドリーチキンは、スパイスやヨーグルトにじっくりと漬けて入っているので、身がしつとりと柔らか。「うちの近くに店を作って」とおねだりする常連客がいるという話に、深く頷いてしまう。ランチや、ちよつとつめるサイドメニューから、ディナーコース(これがまた1365円)とリーズナブルまで、どれを食べても外れなし。ガナシャームさんは、日本が大好きで、「大阪から離れたくない!」と言うが、「もう、ずっと住んでいて!」とこちらからお願いしたくなる。



「おしゃべりしながら、お客さんに料理を食べてもらうのが嬉しい」とアリヤルさん。

住所/箕面市牧落5-5-22
電話/072-725-9069
営業時間/11:00~15:00、17:00~23:00
(土日祝は11:00~23:00)
定休日/火曜(祝日の場合は営業)
カード/不可 予約/土日/土日はベター
交通/阪急箕面線牧落駅から徒歩12分
¥/シムランの鍋1500円、ミランセット1785円、
お子様セット500円

美味しい店 北摂の101軒

Vol.6

+ 殿堂入り35軒



定価 **700yen**
本体667円+税