

甘さと辛さとコクが濃厚。05



タイシルクのクッションやタイの雑貨などが飾られている



タイの伝統的なカレー。マッサマンカレー羊(2,808円)

Baan Thai ASHIYA

(バンタイ アシヤ)

芦屋市川西町4-2 VIVO 芦屋1F
 営/火・水・木・金 11時~15時 L.O.14時半
 土・日 11時半~15時 L.O.14時半
 火・水・木・日 17時~22時 L.O.21時
 金・土 17時~22時半 L.O.21時半
 月曜定休



☎0797-78-8559



ココナッツミルクのグリーンカレー(海老) 1,620円

落ち着いた雰囲気、タイ料理店。「ココナッツミルクのグリーンカレー」はココナッツミルクの甘さと濃厚なコクがありながら、タイ産のハーブやスパイス、唐辛子の複雑な味わいと辛さのバランスが抜群。バナナの皮に包まれたジャスミン米もおいしい。

06



ラム肉を使った10食限定のガツサラムキーマ(1,200円)



薬膳ぎょうざカレー 800円

20種類以上のスパイスやハーブを独自に調合した薬膳カレー専門店。小麦粉やラード不使用で、半日以上煮込んである。しびれるような辛さと深いコクと旨味が感じられるルウは、ミネラルたっぷりのあすなる米の玄米との相性も抜群。「薬膳ぎょうざカレー」は人気メニューだ。

Curry Kitchen GASA

(カレーキッチン ガサ)

神戸市中央区三宮町3-9-4
 営/10時半~L.O.22時
 無休

☎080-4828-5311



07 野菜の旨味がたっぷり。



一日分の野菜カレー(ランチ) 990円
 サラダ・ラッシー付き

イタリアン出身のシェフが作るオリジナルカレー。イタリア産のトマトやタマネギをたっぷり使った野菜ベースのルウは爽やかな酸味とコクに加え、軽やかな辛さが絶妙。「一日分の野菜カレー」には、できるだけ地元で採れた季節の野菜を10数種類トッピング。一皿で一日に必要な野菜が摂取できるヘルシーなカレーだ。

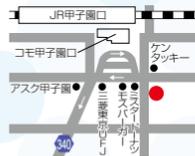
ルマーケのカレー屋さん

(ルマーケノカレーヤサン)

西宮市甲子園口2-3-32
 営/平日11時半~14時半、
 18時~24時、土曜11時半~15時
 ※売り切れ次第終了 日曜定休

☎0798-67-5678

facebook ルマーケのカレー屋さん で検索



チキンとトマトのカレー(500円)。油や小麦粉は不使用なのにまるやか

薬膳の働きで デトックス。

和のスパイスが絶妙!



梅ブルーキーマカレー 980円

異国籍なオリジナルカレーが魅力の同店。これからの季節は日本のスパイスを使った「梅ブルーキーマカレー」がおすすすめ。梅肉の酸味とワサビや山椒のスキツとした辛さ、ブルーインの甘み、花あられとキーマカレーが口の中で爽やかなハーモニを奏でる。



チーズをトッピングして焼き上げた豚角煮の焼きカレー(1,300円)

CHAI CAFE BHAGAVAD

(チャイカフェ バガヴァッド)

西宮市北名次町10-12
 夙川サニーガーデンB1F
 営/11時半~22時 L.O.21時半
 火曜・金曜定休 Pあり

☎0798-73-7630

