

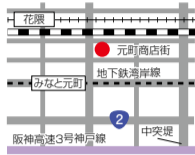


米と豆のペーストを発酵させクレープ状に焼いたドーサは、ジャガイモのスパイス和えを包み、ココナッツやサンバル、生姜のソースなどに浸して食べる。土日祝限定・南インドスベシャル1,500円。

南インド家庭料理 インダスレイ

神戸市中央区元町通り3-11-10
 営/11時~15時/17時~21時
 日曜のみ11時~17時
 水曜休

☎078-332-1660
<https://www.indus-ray.net>
 Facebook@indus ray インダスレイ



オーダーごとにスパイスや生姜などをすり潰し、たっぷりの茶葉とミルクに加え煮出した香り豊かなチャイは食後にぴったり。辛さの後に染み入る、リラックスできる甘さも本場スタイル。

Biryani
 ビリヤニ
 独特のスパイス遣いと味覚の
 バリエーションにハマる

南インド・ハイデラバード出身のママが作る、ハーブとスパイスをふんだんに使った家庭の味を求め、遠方から訪れるファンも多い店。土日祝限定のビリヤニにはカルダモンやクローブなど十数種類のスパイスを使用。舌への直接的な刺激は少ないが、追いかけてくる奥深いスパイスのやみつきに。



ビリヤニ(チキン)1,500円は、いわば南インドの炊き込みご飯。インド産バスマティライスの中には骨付きチキンレッグが丸一本。ピスタチオのカレーソースやヨーグルトと一緒に味の変化を楽しんで。土日祝限定。



オーナーのヨンスさんは、韓国アイドルグループTWICEのメンバーを排出したダンススタジオなども経営。韓流スターとの交流も!

韓国料理 URIZIP
 (ウリジップ)

西宮市下大市東町4-2 ストックビル門戸2F
 営/11時半~14時半(平日のみ)、
 17時~23時半
 月曜定休

☎0798-57-3883
<http://www.urizipplus.com>



〈上〉アツアツの甘辛ダッカルビを、チーズに絡めて。鉄鍋の外周には韓国茶碗蒸しやナムルなどもセット。「チーズダッカルビ」一人前1,780円(注文は2人前~)。+400円でシメの鉄板焼きリゾットも外せない。〈右〉コンのある蕎麦粉入り細麺で、ひんやり美味しい夏の定番。3種をブレンドした韓国唐辛子にフルーティなりんごの甘み、リンゴ酢のさっぱり感が暑い季節にピッタリ「ビビン麺」850円。

月に一度は韓国に飛び、食のトレンドをキャッチ。大ブームのチーズダッカルビもいち早く上陸させた人気のコリアンダイニング。現地では激辛のダッカルビは、鶏肉とキャベツ、トッポギなどを炒め、24時間以上漬けた甘辛&コク旨の自家製ダレで、シメまで美味。



Cheese Taccarbie
 チーズダッカルビ
 甘辛でコク旨
 コチュジャンベースの自家製ダレ



16才からラーメン道に進連する、若き店長の飯島勇気さん。独自レシピで、夏限定の冷やしつけ麺を考案。

担担麺専門店

DANDAN NOODLES ENISHI (ダンダン ノードルズ エニシ)

神戸市東灘区岩屋北町5-2-32
 サニーハウス灘1F
 営/11時~15時(L.O.)、
 18時~22時(L.O.)
 第4火曜の夜のみ休

☎078-861-7776

Instagram@enishi_dandanoodles



Dan Dan Noodles
 担担麺
 麺、スパイス、タレ
 すべてにこだわり尽くし

グルメガイドでビブグルマンを受賞した、汁なし担担麺専門店。前店主のレシピを受け継いだ自家製ダレは、山椒やカルダモンなど、約32種の食材&スパイスを調合。全粒粉入りの国産小麦で香りを高めた平打ち太麺に、旨味をまとったパンチのある辛味が絡み、食べ進むほどシビれる。虜になる一杯だ。



〈上〉夏限定の新メニュー。モチモチ食感の手揉みちぢれ麺に、にぼし風味の出汁がしっかり絡む。しっとりジュシーな鶏のチャーシューも美味しい「冷しヒヤニホ担担つけ麺」シメのご飯付き900円。〈左〉神戸ポークの甘辛肉ミンチは肉厚、カシューナッツ&淡路島産玉葱も食感のアクセント「中辛」880円。昆布酢や辣粉酢で味に変化がつけられるのも楽しい。

テイクアウトがメインだが、店内にはカウンターもある。週末はほぼ売り切れ閉店となるため、予約がベター。

THE QUARTER SNACKS

〈ザ・クォーター・スナックス〉

神戸市中央区雲井通3-6-9
 営/12~21時半(売切れ次第終了)
 不定休

☎078-241-6712

<https://the-quarter-snacks-restaurant.business.site/>
 Instagram@thequartersnacks



本場から取り寄せるビッグサイズの生地でボリュームたっぷりの具材を巻く豪快なメキシカンフード、ブリトリーの専門店。自家製サルサや長時間煮込んだスパイスソースが、新鮮な野菜や肉の旨味を引き立てる。客の7割を外国人が占めており、味も本場クオリティのお墨付き。



Burrito
 ブリトリー
 本場サイズのブリトリーを
 豪快にガブリ

スパイシーチキンダブルチーズ1,200円。本場の辛さがガツンとくるが、さらなる刺激を求める人はテーブルのホットソースをお好みで。アルミを少しずつ破りながら豪快にかぶりつきたい。チップスはイトインのみ。