



1spice * * sri lanka curry

香りとお味の魔法がかかった
スペシャルカレー

芳しい香りを発するジャスミンライスに、チキン・さつまいも・レンズ豆のカレー3種類と副菜5種類が彩りよくズラリっ！ゴーヤなど一皿は、混ぜながらいただく甘味に苦み、酸味に辛味など沢山の香りと味わいで、食べる手が止まられません。食べ進むにつれ、しっかり効いたスパイスや肉や野菜の旨味が混ざり合って味に深みが！食べ終える頃には一汗かいて爽快☆もうヤミツキです！

スリランカカレー(8種盛り)
……1,500円

comida 宇都宮



レンズ豆のカレー
5名様
Present

SPICE DATA | カレーリーフ・ランベ・カレーパウダー・ターメリック・チリパウダー・シナモン



ヤミツキ! SPICE Gourmet

華やかにスポットライトをあびる肉・魚・野菜を引き立てる、蔭の立役者「スパイス」。そんなスパイスが際立った「スパイスグルメ」には奥深い魅力が隠れています！食欲を誘う豊かな香りとちょっぴり刺激的な味わいに、きっとハマるはず♪

詳細とプレゼント応募はコチラ



子どもにも 人気の最強グリルチキン

力強いスパイスな香りを漂わせるチキンは、ジャマイカの郷土料理。スパイスをブレンドしたシーズニングに鶏肉を漬込んで、フライパンで焼き上げた、ごはんにもビールにも合う逸品です☆味付けを日本人向けにアレンジしていて、お子さまにも大人気！ハーブの爽やかさとコク深いスパイス、チキンの旨味、程よい辛味…もう最強です！



ジャークチキン(1人前)
……810円

TSUBAME 宇都宮

ジャークチキン
5名様
Present

SPICE DATA | エスカリオン・タイム・オニオンパウダー・ニンニク・生姜・パプリカパウダーなど約10種類



* * 2spice

スパイス・豆・野菜の 三重奏のせいとくランチ

茂木産の無農薬野菜がゴロっとトッピングされたチリビーンズは、鼻に抜けるスパイスとじんわり感じる辛味がたまりません。白インゲンと赤インゲン、ヒヨコ豆はほのかな甘みがあり、スパイスとのバランスが◎！トッピングの野菜は季節で変わり、焼く・蒸す・揚げるなどそれぞれを引き立てるよう調理されています。素材の旨味が最大限に活かされた一皿をじっくり味わってみて。

チリビーンズ
(牛肉と茂木産のお豆たちの
スパイス煮込み) ……1,188円

タカギ商店 茂木



SPICE DATA | チリパウダー・カイエンペッパー・ナツメグ・コリアンダー・クミン・スターアニス・ターメリック・カルダモン・クローブ・ブラックペッパーなど

チリビーンズ
3名様
Present



3spice carrot cake

身体に◎ シナモン香るヘルシーおやつ

OPEN当初からある看板CAKE。国産のオーガニック人参をたっぷり使ったキャロットケーキは、甘さ控えめでとってもヘルシー。ほろほろとした生地にはクルミやレーズンがかくれんぼ。シナモンの香りがフワッと香り、人参の甘みが引き立ちます。ぽってりと絞ったクリームチーズベースのクリームと一緒にいただくと、香りもまるやかな味わいに。

キャロットケーキ ……350円

Airon Bake Shop 鹿沼

SPICE DATA | シナモン・オールスパイス・ナツメグ

キャロットケーキ
5名様
Present



* * 5spice

カラフルでスパイス☆ エスニックお惣菜

地元で採れた野菜や肉に異国のスパイスやハーブをプラスすると、あら不思議☆食欲を刺激するエスニックなお惣菜の完成です。とろとろの煮込みには風味豊かなクミンの香りが、カリフラワーにはたっぷりのパクチーとカレー風味のスパイスで彩りも◎！あれもこれも食べたくなるお惣菜が約15種類も並んでいるので、目移りしちゃいます♪

牛すじのトマト煮込み
……480円

カリフラワーの
パクチーカレー風味
……350円

chimaru 那須塩原

牛すじの
トマト煮込み
1名様
Present



ethnic side dish

SPICE DATA | 牛すじのトマト煮込み/クミンカリフラワーのパクチーカレー風味/ガラムマサラ・パクチー



それぞれの代表的なスパイスについて、スリランカ料理研究家 林美幸さん(アハサ食堂)に教えてもらっちゃいました。



林さん

comidaさんの
スリランカカレーを
作りに千葉から来ています！

カレーリーフ
curry leaf

柑橘系の葉で独特の芳しい香りとはのかなスパイスさが特徴的。南インドやスリランカで主に使われていて、カレーには特に必須。

チリパウダー
chili powder

主に唐辛子、パプリカやオレガノ、クミン、ガーリックなどをブレンドしたもの。アメリカ南部のテクスメクス料理に大活躍するスパイス。普段の料理の味変えにも◎！

エスカリオン
escallion

日本の青ネギにそっくりなジャマイカのネギ。日本のネギより辛味が強く、ジャマイカの郷土料理でよく登場するジャークソースのスパイスとして使われます。

クミン
cumin

セリ科の一年草で日本人にはなじみ深いスパイス。「エスニック料理」に欠かせないもので、使う前に炒ると香りがより高くなります。肉料理との相性もGOOD！

シナモン
cinnamon

世界で最も古いスパイスとも言われている日桂(ニッケイ)の樹皮。健康に役立つ作用も多く、独特の香りや風味は様々な料理や食材に合う、スパイスの王様。

