

SPECIAL MENU

- JICA Restaurant -
レストランカフェ 地球こうさてん
(Lunch Time ▶ 11:30~13:30)

地球ランチプレート — World Cuisine Plate —

1,080円

5食
限定

世界の料理を一皿に盛り込んだ
ボリューム満点のランチプレート！
いろんな味を少しずつ楽しみたい方におすすめ！



Vietnam



①チャージョー

「チャー」は挽肉などの肉を揚げた料理、「ジョー」は包んで揚げることを意味し、「肉餅のような包揚げ」という意味のあるベトナムの伝統料理です。お祝いの席でよく振る舞われる手の込んだおもてなしメニュー。当店ではエビとホタテを使い、日本人にも食べやすくアレンジしています。

料理長から一ロメ



Thailand



②トムヤムクン風

エビのアヒージョ

トムヤムクンは、1890年代には魚を使った「トムヤム・ライギョ」や「トムヤムクン・ソククルアン」といった名で紹介されていましたが、その起源ははっきりしていません。一説では、14~18世紀のアユタヤ時代に、フランス使節団をもてなすために考案され、川エビとハーブを使って生まれたとも言われています。(諸説あり)。今回はイタリア風のアヒージョ仕立てでお楽しみいただけます。

Indonesia



③サテカンビン

「サテ」は串焼き、「カンビン」はヤギを意味し、インドネシアではポピュラーなヤギ肉の串焼き料理です。イスラム教徒の多い同国では豚肉の代わりにヤギがよく食べられています。当店ではヤギよりもなじみ深いラム肉を使いサイコロ状にカット。インドネシア特有の甘口しょうゆ「ケチャップマニス」に漬け込んで、香ばしくローストしています。



Brazil



④ポンデケーキ

ポルトガル語で「チーズパン」という意味の持つ定番スナック。1950年頃にはブラジル全土に広まり、地域や家庭ごとにレシピもさまざま。砂糖を加えた甘いタイプや塩味など、味のバリエーションも豊富です。今回は、名前の由来でもあるチーズ味でのご用意。



⑤ドローワット

Ethiopia

エチオピアを代表する国民食「ドローワット」は、鶏肉を使ったスパイシーな煮込み料理です。エチオピアでは煮込み料理を「ワット」と呼び、「ドロー」はアムハラ語で鶏肉を意味します。香辛料「ベルベレ」、炒めた玉ねぎ、バターをじっくり煮込み、濃厚な味わいに仕上げるのが特徴。ゆで卵を添えることが多く、祝祭や特別な日にも欠かせない一品です。



⑥エチオピア風野菜炒め

この地では、トマトピュレを使い、伝統的な香辛料「ベルベレ」を効かせた料理がよく登場するようです。今回はベルベレの代わりに、唐辛子・にんにく・しょうが・カルダモンなどを独自にブレンド。現地の風味に近づけたスパイシーな味わいに仕上げました。