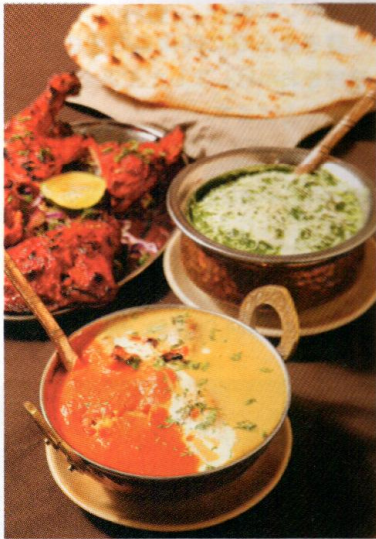


## What's New 今月のトピックス

### たまには趣向を変えて インド料理はいかが？ ナマステハノイ [インド料理]

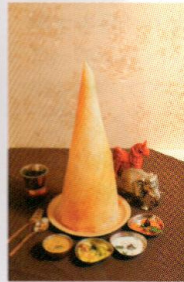
取材/岡庭美緒、撮影/西澤智子



(手前から)「チキンマシュカ」(10万VND/約390円)、ほうれん草味の「パラクパニール」/Palak Paneer(7万5000VND/約290円)

「ハノイでこれほどおいしいインド料理に出合えるなんて」。誰もがそう感嘆の声を上げる「ナマステハノイ」。開店して間もないが、既に食事時は満席になるほどの人気店だ。インド人店主のゴピ(Gopi)さんは、かつてマネージャーとして別のインド料理店を繁盛させた手腕をもつ。現在もフロアで采配を振るっており、行き届いたサービスには目を見張るものがある。

南北両地方のインド料理を楽しめ、日本人に人気が高いのは北部のカレー。トマトとクリームの2種類のソースが同時に楽しめる「チキンマシュカ/Chicken Mashuka」は、インド直輸入の香辛料がほどよく効き、鶏肉がごろごろ入った食べ応えある1品だ。ドリンクにはあっさり味の「マンゴーラッシー/Mango Lassi」(4万5000VND/約180円)をどうぞ。



(上)「エビのマライティック」/Prawn Malai Tikka 11万5000VND(約450円) (左下)「ペーパーマサラドーサ」/Paper Masala Dosa 8万VND(約310円)



店名:namaste hanoi(広告p.63)  
地図:p.217/E-h3  
住所:47 Lo Su St., Hoan Kiem Dist.

電話:(04) 3935 2400 / 3835 2401  
営業時間:11:00~14:30 / 18:00  
~22:30(L.O. 22:00)