

多国籍な街・高円寺！ 各国料理特集

本場のインドネシア料理を提供する「SUB STORE」オーナー夫妻が語る

高円寺に出店したきつかけ

外国人のお客様は多い？

SUBSTOREができるまで

しなかったので、料理の練習をしました。

インドネシアの料理

アンディさん：一番の特徴は、味がリッチで、甘かったりピリ辛だったりすること。スパイスやハーブをたくさん使っています。インドネシア料理はジャワ、スマトラなど島によって全然違い、バラエティ豊かです。

とよく聞かれるのですが、基本的に辛くはないです。ハーブやスパイスの他にエビペーストをよく使います。アンディさん、インドネシア料理のルーツは中国料理ですが、アラブ、オランダ、ポルトガルなど色々な国の影響を受けています。

味を変える料理が多いですね。
アンデさん、使用する食材は、大久保のインドネシア食材店で購入しています。生姜や唐辛子にんにく、玉ねぎは日本のスーパーで全然大丈夫。
クミさん、ハーブやスパイスなど、インドネシアにしかない食材もあるので、それ組み合わせています。
アンデさん、大体インドネシアの食材が70%だね。

インドネシアのコーヒー

アンディさん: SUB STOREは
ハンドドリップですが、インドネシア
には「コピ・トウブルック(Kopi
Tubruk)」という飲み方もあり

ます。Tubruk は英語でいうクラッシュコ。コーヒーの粉にお湯をそのまま混ぜて、2分くらいしてコーヒーの粉が沈むのを待ってから飲む。結構ワイルドだね笑。熱かったらソーサーに移して冷まして飲む笑。ダサくない。それが普通で田舎スタイルです。

日本食は好き？

アンディさん…大好き。定食とかお寿司とか。納豆も食べられるし、味噌汁とかラーメンとかも好き。食べ物を探求が好きで、まだまだ食べたいものがある(笑)。インドネシアは生魚が全然ないです。

クミさん：卵も絶対生では食べないよね。

クミさん、インドネシアは全部の料理にスパイスを使うから、日本の焼く魚のように素材の味そのまま食べられるのが新鮮だったみたいですよ。アンディさん、シンブルはから調理するのは難しい。日本料理はまだ練習しないと自信がない（笑）。シンブルは難しいよね。

日本の文化で面白いと思うことは？

アンティさん…日本人が面白いよね（一同笑）。日本人は仕事に凄くフォカスする。こだわりが強くて仕事に献身的。だからクオリティが高いし、それは凄くリスペクトするね。イ



SUB STORE

ジャカルタ出身の店主が腕をふるうインドネシア料理が人気のインドネシアンカフェ。店名は「スモール・ユニーク・ブックストア」の略。コーヒーやお酒を飲みながら、好きなレコードや本をゆっくり楽しめる。ライブやDJイベント等も開催しており、国際色豊かな音楽を聴くことができる。

インドネシア人は全然ギャクターが違って、リラックスしている。日本人は凄く細かくてハードワーク。私は嫌いじゃないですが外国人の友達には細かすぎる、厳しすぎると感じることも多めみたいです。たまに「アンディ長く住んでいて日本人の嫌いなところある？」と聞かれるけど、いや……ないわ(笑)。今住んでいるんだし、アウトサイダーだから日本を觀察して合わせている。怖いのは地震だけ(笑)！

今後の展望について

アンティさん、ロックが好きなので、ネクスト・プランはライブハウスをやりたいです。

クミさん…海外の友達が多いので、みんなで集まってトークイベントやポップアップ、料理もできるイベントスペースを作りたいと思っています。



左:アンディさん 右:クミさん

K●ENJI D●EPARTMENT ST●ORE

白高円寺百貨店

まるごと楽しむ、高円寺。

高円寺百貨店は、高円寺フェス実行委員会が運営する「まると楽しむ、高円寺。」をコンセプトとした仮想の百貨店です。地域のお店とお客をつなぐ街のポータルサイトとして、飲食店・物販店・サービス業・音楽・エンタメなど、高円寺の様々な業種のお店の情報が集まっています。

**高円寺の
情報満載!**



詳しくはこちら

な み じ ゃ な い 、 杉 並 !

中央線あるある PROJECT

中央線あるあるPROJECTは「なみじゃない、杉並!」を合言葉に、官民連携で杉並区内の中央線沿線(高円寺・阿佐ヶ谷・荻窪・西荻窪)の魅力を発信しています。詳しくはWEBサイトまたはFacebookページをご覧ください。

WEBサイト

Facebook

なみじゃない、杉並！

中央線あるあるPROJECT

KOENJI DEPARTMENT STORE

白高円寺百貨店



ナチョス ¥380(税込)〜

アボカドチーズクロック
¥320(税込)〜



テイクアウトあり デリバリーあり



築地市場で青果卸をしていたオーナーが2002年に開業した“気軽に食べられる”メキシコ料理店。メキシコ大使館シェフに師事し、肉料理とアボカド料理を中心にヘルシーなメニューが特徴。一番人気はビールやハイボールによく合うナチョス。アボカドチーズクロックは各地のフェスで人気の看板商品だ。

住 高円寺北3-23-13 2F
電 03-6750-8233
営 11:00-24:00
休 無休



ベトナム焼き鳥
1本 / ¥210(税込)〜

蒸し鶏とトマトのフォー
¥820(税込)



スパイシーさと優しさを兼ね備えたベトナム屋台の味

チョップスティックス

テイクアウトあり

デリバリーあり

2003年に日本初の生麺フォーを開発して開業。かつて市場だった大市場の一角にあり、ベトナムの路地裏の屋台のような雰囲気の中で様々なベトナム屋台料理とお酒を提供する。現地の調味料やスパイスを使用しつつ優しい味わいのベトナム料理は女性にも人気が高く、お酒のつまみでも食事でも楽しめる。

住 高円寺北3-22-8 大市場内 電 03-3330-3992
営 11:30-23:00 休 無休

Ngon lắm!



バインミー ¥680(税込)



多様な文化を感じられる店内で風味豊かなインドネシア料理を

SUB STORE

テイクアウトあり



ナシチャンプル
ごはん&インドネシアの
色々なおかず盛り合わせ
¥1,000(税込)



インドネシア人のアンディさんと日本人のクミさんが営むカフェ&バー。「スパイスやハーブ、エビのペーストをふんだんに使い風味は豊かで基本的には辛い」というインドネシア料理を提供する。あたたかな雰囲気の店内では本やレコードも販売。展示やDJイベントも頻繁に開催し、外国人客にも人気のお店だ。

オポールアヤム
(チキンのスパイスココナッツミルク煮) ¥800(税込)

住 高円寺北3-1-12 2F 電 080-3496-3883 営 17:00-24:00 休 月・火

高円寺 たびあるき

多国籍な街・高円寺! 各国料理特集

ヨーロッパからアジアまで、いざ美味しい料理を巡る旅へ!

高円寺であなたのお気に入りのお店を発見してみませんか?



ロースト・ディナー
¥1,300(税込)



キルケニー
(アイルランド)
1 pint /
¥1,000(税込)

ギネス(アイルランド)
1 pint / ¥1,000(税込)



本場アイルランドのバブ文化を
伝える居心地満点の店

The Cluracan

テイクアウトあり デリバリーあり

外国人も多く訪れる人気のアイルリッシュパブ。アイルランド、イギリスの生ビールを常時3〜4種取り揃える。お店イチオシの「ロースト・ディナー」はローストビーフ、ローストチキン、ポテト、ヨークシャーブディング、サラダがワンプレートになった伝統料理。

現地のスタイルを踏襲しボリューム満点の一皿だ。

住 高円寺南4-9-6
電 03-5930-1752 休 月
営 火〜木18:00-翌2:00
金18:00-翌4:00
土17:00-翌4:00
日17:00-翌1:00



魚介・豆料理を中心に素朴なスペインの味を伝えるバル

スペインバル GAUCHO

テイクアウトあり ※要予約

住 梅里2-3-7
電 03-5929-8734
営 17:00-23:30
休 火



新高円寺駅近くのスペインバル。地中海のブルーをイメージしたカウンターが美しい。看板メニューのイカの墨煮は真っ黒ながら大量の野菜で旨味ととろみがつき、スペイン人のお客様にも「この料理はパン泥棒」と評されるほど。女性客・一人客が多く、ワイン片手に身近に感じられるスペイン料理を目指す。



イカの墨煮 ¥1,400(税込)



高温の薪窯で食材の味を引き出す本格ピッツァをカジュアルに

Pizzeria SOL

テイクアウトあり

デリバリーあり



バックキー
¥1,650(税込)

Buon appetito!



マルゲリータブッファラ ¥1,600(税込)

新高円寺駅にほど近い青梅街道沿いに5年前にオープン。20年間ピッツァー筋の店主が本場ナポリの味を再現したというピッツァは小麦・水・酵母・塩のみの生地を手練りし、500℃の薪窯で約1分で焼き上げる。水牛チーズの「マルゲリータブッファラ」などシンプルなピッツァとワインの組み合わせを楽しもう。

住 高円寺南2-7-2 電 03-5929-9156
営 月・木〜日11:30-15:00 / 17:00-22:30(22:00L.O.)
水12:00-15:00 / 17:00-22:30(22:00L.O.)
休 火・不定休(お電話にてご確認ください)