

LET'S EAT OUT IN KOENJI!

多種多様な飲食店が軒を連ねる  
中央線・高円寺で味わう小さな世界旅行。

# 高円寺 たぐりあふる

Vol.3

多国籍な街・高円寺！ 各国料理特集



なみじゃない、杉並！

中央線あるあるPROJECT

KOENJI DEPARTMENT STORE  
高円寺百貨店



アボカドチーズコロッケ



ヴィーガン対応も可!  
ヘルシーで気軽な  
メキシコ料理店

## TexMexダイナー バーボン ハウス

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。アボカドチーズコロッケ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



ナチョス



# 高円寺 たむけ

多国籍な街・高円寺

ヨーロッパからアジアまで、  
高円寺であなただけのお気に入り



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一市場の一角にあり、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 大一市場内 電 03-3330-3992  
営 11:30-23:00 休 無休



バインミー

Ngon lắm!



蒸し鶏とトマトのフォー



ベトナム焼き鳥



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



Selamat makan!

オパールアヤム  
(チキンのスパイスココナッツミルク煮)

住 高円寺北3-1-12 2F 電 080-3496-3883 営 17:00-23:00 休 月・火



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



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。



※掲載している情報は2024年3月のものです。

# 時 高円寺

寺! 各国料理特集

いざ美味しい料理を巡る旅へ!

のお店を発見してみませんか?



ロースト・ディナー



Sláinte!  
キルケニー  
(アイルランド)

ギネス(アイルランド)



本場アイルランドのパブ文化を  
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、ヨークシャーポテト、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品だ。

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



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

¡Se ve delicioso!



高温の新窯で食材の味を引き出す本格ピZZアをカジュアルに

## Pizzeria SOL

テイクアウトあり デリバリーあり



パッキーノ

Buon appetito!



マルゲリータプッファラ

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ZZァ一筋の店主が本場ナポリの味を再現したというピZZァは小麦・水・酵母・塩のみの生地を手練りし、500℃の新窯で約1分で焼き上げる。水牛チーズの「マルゲリータプッファラ」などシンプルなピZZ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11:30-15:00/17:30-22:00(21:30L.O.)  
水12:00-15:00/17:30-22:00(21:30L.O.)  
休 火・不定休(お電話にてご確認ください)

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

## インドネシアと日本、それぞれの味・個性の違い 多様な文化の楽しみ方

### 高円寺に出店したきっかけ

アンディさん・高円寺は音楽やアート、ファッション、古着などの文化が面白い街。外国人も多いし、古いお店も新しいお店もあってハラエティ豊か。クリエイティブな街だと感じていました。他の街もチェックしましたが、高円寺が一番良かったです。

### 外国人のお客様は多い？

アンディさん・もちろん日本人が一番多いけれど、アメリカ人やオーストラリア人などのお客様も多いです。DJやアーティストもよく来ます。クミさん・イベントによってはほぼ海外のお客様ということも、有名音楽フェスや大きなライブ会場に出演する方が小さな会場でもライブをやりたいということでイベントを組んだりもしています。

### SUB STOREができるまで

アンディさん・インドネシアではグラフィックデザインの仕事をしていた。日本に来てからはインドネシア料理を食べられるお店が少なく、あっても高かったりパンチが足りなかったり。自分で作って家族や友達に振る舞ったりするようになりました。

クミさん・元々はジャカルタでSUB STOREという物販中心の小さなお店をやっていたのですが、日本でもやりたいとなったときにインドネシアのコーヒーや料理を提供

したかったので、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、スマタラなど島によって全然違い、ハラエティ豊かです。

クミさん・お客様に「辛いですか？」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ジペースをよく使います。

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。

クミさん・基本はシンプルな味付けで、自分で辛い調味料を加えたりして味を変える料理が多いですね。

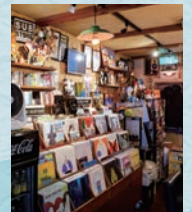
アンディさん・使用する食材は大久保のインドネシア食材店で購入しています。生姜や唐辛子、にんにく、玉ねぎは日本のスーパーで全然大丈夫。

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も組み合わせています。

アンディさん・大体インドネシアの食材が70%だよ。

### 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・トゥブルック(Kopi Tubruk)」という飲み方もあり



### SUB STORE

ジャカルタ出身の店主が腕ふる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。

ます。Tubrukは英語でいうクラッシュ。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。結構ワイルドだよ(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。食べ物の探求が好きで、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。

アンディさん・日本食はシンプル。インドネシア料理はもっと複雑でちょっと面倒くさい。

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、日本の焼き魚のように素材の味そのままを食べられるのが新鮮だったみたいですよ。

アンディさん・シンプルだ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)。シンプルは難しいよね。

### 日本の文化で面白いと思うことは？

アンディさん・日本人が面白いよね(一同笑)。日本人は仕事に凄くフォーカスする。こだわりが強く仕事に献身的。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



左:アンディさん 右:クミさん

### 今後の展望について

アンディさん・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。

## 高円寺の情報満載!



詳しくはこちら



# KOENJI DEPARTMENT STORE 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「まるごと楽しむ、高円寺。」をコンセプトとした仮想の百貨店です。地域のお店とお客様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。

## なみじまない、杉並!

中央線あるある PROJECT

中央線あるあるPROJECTは「なみじまない、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。

2024年3月発行(第2版)

