

LET'S EAT OUT IN KOENJI!

多種多様な飲食店が軒を連ねる
「日本のインド」中央線・高円寺を食べ歩く。

高円寺 たぐりあふま

vol.1

香り立つスパイス! カレー特集



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



ガツンとスパイスフル!「ここではないどこカレー~!」

かりい食堂

テイクアウトあり



高円寺に住んで20年以上の店主が作る南インド料理をベースにした創作カレーが名物。看板メニューのカーリーチキンカレーは、ボリュームあるチキンにガツンと香り高いスパイスの数々が入り食欲をかきたてる。丁寧に作られた副菜を混ぜ、一緒に食べると味が変わり、食べ進めるほどに楽しめるスパイスフルなカレー。

- 住 高円寺北2-39-15
- 営 水11:30-15:00/18:00-21:00
木18:00-21:00
金・土・日・祝11:30-15:00
- 休 月・火



かりいプレート

高円寺

香り立つスパイス

本格的なスパイスカレー

高円寺であなたのお気に



自家製クラフトビールとカレーのペアリングが楽しい

アンドビール

テイクアウトあり



JR中央線沿い、高円寺と阿佐ヶ谷の中間にあるお店。店主が世界を旅して学んだこだわりのカレーやスパイス料理、おつまみを日替わりで用意する。季節感や素材にこだわった自家製クラフトビール(毎日8種類)やドリンクとのペアリングを楽しもう。カレーは日替わりの3種類から選んで合いがけできる。

- 住 高円寺北4-2-24-A105 電 080-5913-8241
- 営 月・火11:30-15:00
水~日11:30-22:00(平日は15:00-17:00休憩)



3種がけカレー定食



クローブチャイ



月替わりで常時3種類のカレーはいずれも個性的!

大江カレー

テイクアウトあり



2種の小カレーセット
(小チキンカレー+小野菜カレー)

日本の白米に合う独自のカレーライス、ラッシーやチャイを提供。柔らかく煮込んだ鶏肉と玉ねぎトマトの旨味を活かしたチキンカレーはキレが良く飽きない。野菜カレーはバターベースのココのあるルーで優しい味。魚介カレーは出汁を濃厚に効かせたルーがインパクト大。甘くココのあるクローブチャイも人気。

- 住 高円寺南4-7-5久乃ビル102号
- 電 080-7806-0658
- 営 月~日・祝 12:00-16:00 (L.O.15:30)
- 休 水・木



高円寺

ス! カレー特集

や、個性派こだわりカレー。
（りを発見してみませんか？）



バラエティプレート

話題の有名店の新店は
南インドカレーとビリヤニ専門店

エリックサウス 高円寺カレー&ビリヤニセンター

テイクアウトあり デリバリーあり

ランチ・ディナーともに提供するバラエティプレートは選べるビリヤニ(スパイシーな炊き込みご飯)1種、カレー2種の他、チキンティッカ、ライタ(ヨーグルトサラダ)などが乗る欲張りなプレート。夜はスパイスを使ったおつまみを多種用意。

住 高円寺南4-49-1 電 03-5356-8803

営 ランチ11:30-15:00
ディナー17:00-22:00



ガッツリスパイスのパンチが効いたご飯が進むカレー

negombo33高円寺

住 高円寺南4-44-3
マーキュリービル1F
電 03-5913-7650

営 月・火・木金11:00-16:00/
17:00-20:30
土・日・祝11:00-20:30

休 水

店主が「毎日食べたくなるカレー」を目指して試行錯誤したラムキーマカレーは、ワインとトマトで煮込んだ粗挽きのラム肉に、花山椒、ショウガ、ピンクペッパーが合わさってクセになる美味しさ。ポークビンダルーはインド西部ゴア州のカレーを独自にアレンジ、辛味と酸味が効いたスパイス角煮カレー。カフェ利用も可能。



テイクアウトあり デリバリーあり



2種盛り(ラムキーマカレー・ポークビンダルー)



ヘルシーなスリランカカレーを独自にアレンジ

ピピネラ

テイクアウトあり

スリランカプレート



「スパイス料理とお酒を楽しむ店」がコンセプトの居心地のよい店。スリランカ料理をベースに、お酒に合うスパイス料理を提供する。カレーは油をほとんど使わないのが特徴。メインのカレーとサブの豆カレーに旬の野菜を使った副菜を少しずつ混ぜながら食べ進め、最後にはぐちゃぐちゃに混ぜて味の変化を楽しもう。

住 高円寺南4-11-1

電 03-5929-9299

営 木・金18:00-22:00 (L.O.21:00)
土 17:00-21:00

日・祝12:00-カレーなくなり次第終了

休 月・火・水



南インド料理&ビリヤニの有名店エリックサウスを手掛ける料理人が語る

高円寺の街に溶け込むカレー文化と おすすめの楽しみ方



二専門店に行くことが楽しい。「遠くから来て楽しめるお店」を目指しました。

コロナ禍でのオープンとお店の 変化

2020年3月、高円寺店のオープン時は、これまでお店をいくつか立ち上げた中でも一番くらの行列がで、並んでも入れないほど、ある意味嬉しい悲鳴でした。それが新型コロナの感染拡大により突然お客様が減ってしまい、残念だし悔しい状況に。それならば仕方がない、違うやり方で頑張るしかない、とテイクアウトやデリバリー、冷凍カレーの販売など、おうちで楽しんでもらえることに取り組みました。

高円寺店の小畑店長がパン職人でもあったので、お店にありそうでなかったカレーパンを開発して話題性も作れました。

高円寺は他の場所と比べると地元の方に利用してもらえました。住宅が多いし、高円寺という場所が味方してくれたと思います。その結果、コロナ禍でも売上の落ち幅が一番少ないお店に。お客様に喜ばれるメニューも自ずと変わってきました。根本のコンセプトは変わらないのですが、どういったメニューを組み合わせようか、コロナがなかったら開店当時の

ビリヤニをメインにしたお店なら、地元の方だけでなく、遠くに住む方もわざわざ電車を乗り継いでも来たいと思ってもらえますよね。高円寺は街自体がわざわざ来ても楽しいし、駅直結でなく、街中にあるビリヤニ



福田 俊輔さん
(株)円相フードサービスで南インドカレー、インド料理のエリックサウス系列店などの店舗開発、メニュー開発を担当。近著に「おいしいものでできている(リトルモア)」「だいたい1ステップか2ステップ!なのに本格インドカレー(柴田書店)」がある。

まだまだだと思いますが、地元におけるお店づくりにじっくりと取り組むことができました。

高円寺とカレー文化

飲食店の中でもカレー屋さん同士は特に仲が良く、サークルっぽい。お互いに遊びに行ったり、今度はそのお店の方が食べに来て下さったりします。カレー界は音楽好きの方が多かったり、基本的にサバカル寄りで、ベンチャー系や体育会系ではないです(笑)。高円寺というが、中央線にずっと溶け込む文化だと思います。

カレーを引き立てるドリンク

高円寺の街にとってお酒は欠かせない文化。緊急事態宣言で提供できない状況になって、改めてそう思いました。そもそもカレー屋ではお酒を飲まないイメージがありますが、意外といいんです。アルコールでなくても飲み物と一緒にゆっくりと1時間、2時間かけて楽しむというのをおすすめしたいです。

カレーに合わせる飲み物は炭酸のものに合いますね。エリックサウスでも自家製クラフトコーラをコロナ期間に2種類作ったのですが、コーラに使うスパイスはほぼビリヤニと



材料がかぶっているからおすすめる理由がないんです。高円寺店発の「エリック高円寺コーラ」も作りたいですね。

おうちで美味しく食べるコツ

エリックサウスの冷凍食品やテイクアウトは、純粋に温めるだけでも家で美味しく食べられますが、おすすめはなるべく食卓をにぎやかにすること。ここでカレーを買ったら、よその店でサイドディッシュを買う。インド料理オンリーでなく、無国籍な感じでテーブルに色々並べるのも楽しいし、新しい発見があります。固定観念にとらわれず自由に楽しんでください!

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的百貨店です。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。

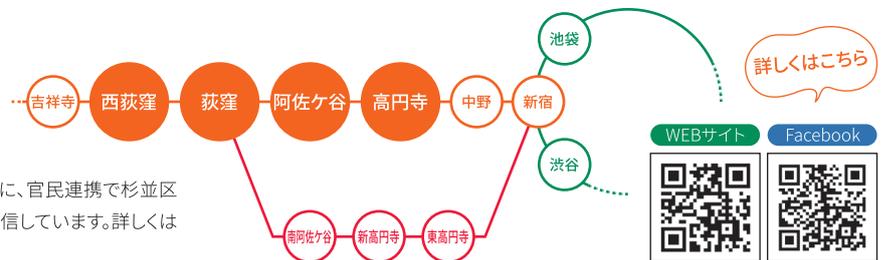
高円寺の
情報満載!
QRコード

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。

2025年3月発行(第3版)



WEBサイト Facebook
QRコード