

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

### Fri.08.05.2016

★マトン・ビリヤニLOVE @ハイデラバード

美味しいマトンのビリヤニがあるときいて、  
五反田まで食べに行きました♪

会場は五反田駅から徒歩10分弱の  
南インド料理屋さん、ハイデラバード (Click!)。

美食エリアとして知られるインド中南部に位置する、ハイデラバードの  
五つ星ホテルのシェフを現地から直接引き抜いてきた、とのこと。  
ハイデラバードといえば、西アジアとインドの文化がミックスして、  
インドで一番美味しいといわれている都市！

そして何より、ビリヤニの本場！！  
当然期待は膨らみます♪



まずは、ブローンチャート。海老のマサラサラダです。海老はぶりぶりして美味しいのだけど、これはいかんせん野菜が塩っぱい><;サクサクした食感はいのに、塩気が強すぎて、台無し(涙)。



パパドゥにのっければ、かろうじて食べる感じ。パパドゥはちょっと厚めで、お豆の風味豊かで美味。



大好きな定番、チキン65。チキンはもう少し大ぶりにカットされててジューシーなのが好みですが、これは、平均点かな。チキン65は、新宿のムツさんのが一番かな～。



ダール・マッカニー。黒レンズ豆、金時豆などいろんなお豆のカレー。これがまた塩気が強すぎて、、、スパイスのバランスなどはすごくいいのに、残念すぎる・・・！たぶん、塩さえ押さえれば相当美味しい味。



ゴマのナンは、ふわっとしてて香ばしく、好み。ナンにちよっぴりカレーをつけて食べる感じで、なんとか食べられました^

^;



そして、いよいよ真打ち、ビリヤニ！ハイデラバーディ・マトン・ダム・ビリヤニ。

これは、期待通りの美味しさ。  
パスマティライスの炊き加減も均一でパラパラ、  
スパイス使いも絶妙で、  
カルダモンの風味もギーの香りも上質。

ゴロっと入ったマトンも、旨味たっぷりでジューシー。  
恐れていた塩気もちょうどよくて、ホツとする。

添えのミルチ・カ・サーランとライタも美味しい。  
かけると、辛味と酸味が足され、さらに複雑な味わいに。



最後にマサラ・ドーサ。スパイシーなポテトの入ったサクサクのドーサ、美味しかった！

ブロンチャートとカレーが塩強すぎたのが、いつもなのか、たまたまなのか気になります。いつもだったら、つらいなー。

しかしながら、ビリヤニは満点！！  
これだけを食べに来てもよいくらい。

なのでなおさら、カレーが残念。  
インド料理は、やはりカレーが大事！

もう一度来て、試してみます。  
ビリヤニは、是非リピしたいし♪

ごちそうさまでした！

レストラン☆エスニック

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)