

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.04.24.2017

★ウイグル料理遠征ツアー@シルクロード・ムラト

ウイグル料理を食べに、南与野まで遠征しました♪
日本で初めてウイグル料理を出した「シルクロード・ムラド」。

ウイグル料理の本格専門店はかなり珍しく、
昔初台のお店に伺ったことはあったけれど、
埼玉にも棲息していたとは！
関東では、この二軒くらいじゃないかと思います。



シルクロードワインを飲みながら、シシワカブにキーマカワブ！キーマが美味しい！羊の臭みは抑えられてはいるけれど独特の旨味がじゅわつとあふれ、適度にスパイシー。お酒がすすむ味！



ベンチュル。羊水餃子。むちむちの皮にみっちりぎゅうぎゅう羊ミンチがつつまれてます。ひき肉でなくブロック肉を細かくたたいて作ってるとのこと、かむと口中で羊汁がぷしゃ♪



羊肉まん。粉もん、やっぱり美味しいな～。1人1個はお腹にたまるけどw



ケリン菜(トリツパと野菜の炒めもの)は、ピタパンにはさんで。味が濃い目なので、こうするとちょうどよく美味しくいただけますw



そして別腹、シメのラグメン！

中央アジア伝統の手延べ麺で、
注文してから麺を伸ばしてくれますが、
丸麺と平麺のどちらかを選べます。

もちもちの平麺(メニューにはきしめんと書いてあったw)を
残ったトリッパの炒め物に投入していただくと、
止まらない美味しさでした。

おちゃけは、シルクロードワインと、
ウイグルでは健康長寿の漢方薬でもある
天然砂漠人参の酒「タクラマカン」を飲みました。

お店の雰囲気は町の食堂っぽくアットホーム♪
ご家族経営で、カウンターでは子供がお絵描きw
客もファミリーがチラホラ、、
ご近所に愛されている地元密着なお店です。
スパイシーなものや羊メニューばかりでなく
子供も一緒に美味しく食べられるお料理も多そう。

全般的に初台より好みの味でしたが、
なかなかリピしにくい場所なのが玉に瑕^_^;
南与野駅からさらにバス、、、とハードルが高いロケーション！
大久保あたりにあれば、通いたいんだけどな～w

でも、久々の本格ウイグル料理、美味しかった♪
羊好き、粉モン好きにはハマります。

もっとたくさん専門店があってもよいのにな！

レストラン☆エスニック

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

