

ぴあMOOK

トレンドも定番も！首都圏カレーガイド最新版！

デリバリー
&
テイクアウト
情報付き！

究極のカー

2022首都圏版

- 2022最新スパイスカレー
- インド・欧風etc人気カレー
- テイクアウト&お取り寄せカレー

発表！
究極の
カレー
グランプリ

読者ランキングも！

必食！
ぴあ×人気店
オリジナル
コラボメニュー

ムンバイ
シバカリーワラ
グッドラックカレー

個性が光るスパイスカレー&王道カレー。今すぐ食べたい全200皿！



ぴあ

コロナなんかにへこたれない

頑張ってます!

カレー業界

カレー業界に関わらずあらゆる飲食業界に荒波のように押し寄せる新型コロナウイルスの影響。そのような中でもカレー店の多くはテイクアウトやデリバリーなどを導入し、コロナに向き合いながら自分たちのスタイルでの営業を頑張っています! つらい状況が続く中でもおいしいカレーを作り続けてくれるカレー店の声を集めました。



紅花別館 [P16]

名物ココットカレーはお肉との組み合わせがおすすめ。鉄板焼きのコースを召し上がっていただき、最後はカレーでしめていただくのも定番です。デリバリー、テイクアウトのご用意もございますのでご利用をお待ちしております。



四次元食堂 [P38]

サラッとしていて軽い南インド風の定食! 皆様ぜひ食べに来てくださいませ!

インド料理ムンバイ 四谷店+The India Tea House [P22]

ムンバイでは感染拡大防止の取り組みをして、おいしいインド料理を提供しています。ご自宅でもお店の味を楽しんでいただけるようにテイクアウトやオンラインショップにも力を入れていますのでぜひご利用ください。



ADI [P28]

飲食店だけでなく食材を作っている生産者さんたちも大変な中頑張っています。彼らとのつながりも大切に新しい挑戦で支えあっていけるように頑張ります!

真っ赤な店名が目を引く店舗は66年の歴史を持つ。店内はクラシックで落ち着いた雰囲気



創業者である青木湯之助氏が日本橋でジャズ喫茶「エリントン」を開業したのが紅花の始まり。鉄板焼きと洋食を提供する紅花別館の名物料理「ココットカレー」は、かつてスリランカ人の従業員がまかないにカレーを作ったことがきっかけという。付き合いの長い信頼できる取引先から仕入れる食材を使って丁寧に仕上げたカレーは、ジュシーかつスパイシーで激辛好きにはもってこいの味わいだ。半世紀以上続く老舗の雰囲気と伝統の味を感じよう。

長い歴史を持つ 老舗の名物料理

-日本橋- ペにはなべっかん

紅花別館

HP f @

TAKEOUT | Uber Eats | 出前館 | その他

◎ 中央区日本橋1-2-15 ◎ 03-3271-0600
◎ 11:00~14:00 (LO13:30) / 17:00~22:00 (LO21:00)、±11:00~15:00 (LO14:30)

◎ 日祝 ◎ 104席

◎ 禁煙 ◎ なし

◎ 可 ◎ 可 ◎ 可

◎ 東京メトロ銀座線

ほか日本橋駅B9b出口

より徒歩すぐ



チキンのココットカレー 1650円

スリランカから直輸入するスパイスと厳選されたチキンのマリネを使用。ココットの中から漂うスパイシーな香りで食欲が増進する。

Spice Data

◎ SPICY LEVEL ◎

非公開

◎ TOPPING ◎

玉子100円、
チキン大盛り500円

◎ MAIN SPICE ◎

クミン、コリアンダーなど

◎ LARGE SIZE ◎

ライス大盛り無料、
ルー大盛り500円

◎ MAIN FOOD ◎

ライス

推し ポイント

辛さの選択はなく激辛一択。その代わり辛さの先に東京最古の一つに数えられる長い歴史に培われた美味しさがあります。壺の内側についているスパイスにこそ旨みと魅力が詰まっているので残さずライスと味わってください。

