

## インド・カレー専門店



地下鉄 麴町駅 A6 出口  
日本テレビ放送網ビルとなり



Indian Spice Magic AJANTA

## 麴町 アジヤンタ



創業1953年のインドカレー専門店アジヤンタを紹介しよう。以前は、九段下の靖国神社の鳥居手前の右奥にあり、異色の「えびカレー」をよく食べに行っていた(チキンが嫌いなので、それを使ったカレーは好きになれないが、これが一番美味いらしい、とても残念だ)。お店がこの麴町に移ってからは、お邪魔することもなかったが、カレー粉末を紹介した後、近くに寄ったのでつい撮影してきた。まず、上写真から紹介すると左奥 チキンカレー、左手前 魚カレー、右奥 マトンカレー、右手前 シーフードカレーである。ランチ1,500円は、このように、小皿で2種類が選択できる。友人同士で行けばサンプル的に色々異なる味を楽しめる。食材はどれも大変品質の優れたもので、薫り高く美味しい。近くにあるインド大使館からも、多くのお客が訪れるため、カレーのみならず、炒め物、ピラフ、デザートなどメニューの種類は豊富に取り揃えられている。ちょっとした会食にも対応してくれるので、グループでインド料理を満喫するのにもよい。店内は、ご覧の通りカジュアルにまとめられており、気楽に入れる。本格的なインドカレーは、好き嫌いもあると思うが、アジヤンタのカレーは、家庭的で優しく仕上げられていて、自作する場合の目標にもなるので、幾度か食べてみる価値はあると思う。もちろん、ベンガルのカレーとは、その生い立ちや方向性が異なる。どちらかといえば、対極にあるといえそうだ。最近では、アジアンブームも広がって、飛び切り辛いものを好む女性も増えていると言われるが、どれもバランスよくまとめられているため、辛いのが苦手な人でも、安心して薫りと適度な辛さを楽しむことができる。夏場はどうしても混み合うので、秋になって店が空いた頃、余裕を持って訪れるとよい。

