

川崎の複合商業施設「ラ チッタデッラ」にある

南インド料理『Kerala Kitchen (ケララキッチン)』にて

アーユルヴェーダの知識を活かしたインド版“七草がゆ”が登場！

新春特別メニュー“Kuttarikanji” (クッタリカンニ) “期間限定販売！

提供期間：2024年1月6日(土)・7日(日)

JR川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」(神奈川県川崎市川崎区小川町/運営：株式会社チッタ エンタテイメント/代表者：美須アレックスandro)にある南インド料理『Kerala Kitchen (ケララキッチン)』では、新春を迎えるにあたり、伝統的なケララ料理にアーユルヴェーダの知識を活かした新春特別メニュー“Kuttarikanji” (クッタリカンニ) “をご提供いたします。

メニュー概要



お米を一晩寝かせて発酵させることで栄養価が高まったおかゆをベースに、最初は各食材を1種類ずつ入れてそれぞれの風味を味わいます。最後は、すべての具材を混ぜ合わせることで、食材と栄養の調和と味わいをご堪能ください。

日本の七草がゆのように、身体にやさしいお正月明けにぴったりの健康的なメニューで、新春の特別な食体験をお楽しみください。

■メニュー名：“Kuttarikanji”(クッタリカンニ)

■内容：お米を一晩寝かせて発酵させたおかゆに、アーユルヴェーダの知識を活かした各種付け合わせをご用意。乾燥させたエビを唐辛子とともに炒めて練りあわせたもの、乾燥させた小魚のフライ、豆と里芋を合わせたドライカレーは相性抜群です。その他、キャベツの炒め物、ヨーグルト、唐辛子の揚げ焼き、ウラド豆をパウダー状にして薄く伸ばしたものを乾燥させて揚げたせんべい状のパパダムなども混ぜ合わせて食べることで味の広がりをお楽しみいただけます。

■価格：2,200円 (税込)

■販売期間：2024年1月6日(土)・7日(日)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテイメント ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・原  
TEL：044-223-2333 携帯：080-2176-3139 Mail：s.saito@citta-ent.co.jp

## 南インド料理『Kerala Kitchen (ケララキッチン)』

インド・ケララ州出身のシェフがもてなす本場ケララ料理のお店『Kerala Kitchen』。食ベログ「アジア・エスニック EAST 百名店 2022」に選ばれた川崎の新丸子にある名店が、ラ チッタデッラに出店！約40種類のスパイスをアーユルベータの知識を活かし、料理に合わせて作るビリヤニやミールスが人気。本場ならではのスパイスドリンクもオススメ！温かみのある素焼きに拘り、ケララ現地で手作りされた食器で提供するのも魅力のひとつ。当施設限定メニューやその日のオススメメニューなども豊富にご用意しています。ここでしか味わえない本場ケララの味を是非ご堪能ください。



### 【基本情報】



定休日	火曜日 ※祝日を除く
営業時間	11:00～15:00 (L.O. 14:30) 17:00～22:00 (L.O. 21:30)
電話番号	044-201-1910
住所	神奈川県川崎市川崎区小川町4-1 ラ チッタデッラ内 マッジョーレ 1F
公式SNS	<a href="#">Instagram</a>



「ラ チッタデッラ」施設外観

#### 「ラ チッタデッラ」について

2002年開業。イタリアのヒルタウン（丘の上の街）をモチーフに作られた「ラ チッタデッラ」は、首都圏最大級のシネコン「チネチッタ」と大型ライブホール「クラブチッタ」を中心に、ショップ&レストランや、美容・ウェルネス、ウェディングなどのサービスが集まる、楽しみいっぱいのエンタテインメントの街です。

■ 「ラ チッタデッラ」公式HP <https://lacittadella.co.jp/>

#### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテインメント ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・原  
TEL：044-223-2333 携帯：080-2176-3139 Mail：s.saito@citta-ent.co.jp