

## 南インド料理『Kerala Kitchen(ケララキッチン)』にて ケララ州の新年を祝うイベント「ヴィシュ サディヤ」開催！

バナナリーフの上に盛られる“サディヤ”(=ごちそう)を手で食べる本場の体験を！  
伝統的で特別なこの日だけのケララ料理が食べ放題

開催日：2024年4月13日(土)、14日(日)

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/代表取締役社長：美須アレックス)にある南インド料理『Kerala Kitchen(ケララキッチン)』では、インドのケララ州の新年を祝うイベント「ヴィシュ サディヤ」を2024年4月13日(土)、14日(日)に開催いたします。伝統的で特別なこの日だけのケララ料理が約30種類登場し、食べ放題でお楽しみいただけるほか、バナナリーフの上に盛られる“サディヤ(=ごちそう)”の数々を手で食べる本場の体験ができます。



### 【イベント概要】

ヴィシュはインド南部のケララ州で毎年春に行われる重要なお祭りのひとつです。ケララの暦だと4月は新年にあたり、新年を迎える際に食べるサディヤ(=ごちそう)を、この2日間限定でご提供いたします。

#### 【イベントハイライト】

- ①本場南インドの魅力を存分に味わえる伝統的で特別なこの日だけのケララ料理
- ②約30種類の料理を食べ放題でご提供(チャイ付き) 5,500円
- ③バナナリーフの上に盛られる料理の数々を手で食べる本場の体験が可能

#### 【日時】

4月13日(土) 11:00~12:30、13:00~14:30、17:00~18:30、19:00~20:30

4月14日(日) 11:00~12:30、13:00~14:30、17:00~18:30、19:00~20:30

※各回90分の時間制です。

※予約制

※ご予約は店頭または電話、店舗SNSにて承っております。

### 【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ヴェーダの知識を活かし、料理に合わせて作るピ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。



●営業時間は変更となる場合がございます。 ●掲載内容は変更の可能性がございます。 ●商品は無くなり次第終了の場合がございます。 ●掲載価格は税込です。 ●画像はイメージです。

### 【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