

インド・ケララ州出身のシェフがもてなす南インド料理専門店

『Kerala Kitchen (ケララ キッチン)』

JR川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」に2023年8月5日（土）GRAND OPEN！

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）は、2023年8月5日（土）南インド料理専門店『Kerala Kitchen（ケララ キッチン）』をオープンいたしますので、下記の通りお知らせいたします。



SHOP INFORMATION

食ベログ「アジア・エスニック EAST 百名店 2022」にも選ばれた
川崎・新丸子の南インド料理専門店『Kerala Kitchen（ケララ キッチン）』の2号店目が、
2023年8月5日（土）JR川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」に初出店！
ラ チッタデッラ限定のメニューやその日だけのオリジナルメニューも登場いたします。
ここでしか味わえない本場ケララの味をぜひご堪能ください。

店舗名	Kerala Kitchen（ケララ キッチン）
業態名	南インド料理
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 A114
アクセス	JR東海道線・京浜東北線・南武線川崎駅から徒歩 5 分 / 京急川崎駅から徒歩 7 分
TEL	044-201-1910
営業時間	ランチ 11:00～15:00 (LO14:30) デイナー 17:00～22:00 (LO21:30)
定休日	火曜日 ※祝日を除く
総席数	30席（カウンター4席＋テーブル14席＋テラス席12席）
総面積	屋内 16.28 坪（53.83 m ² ）
客単価	ランチ 1,500円～2,000円、ディナー 1,500円～3,500円
駐車場	有（タイムズチネビット282台／20分 ¥ 200）
ホームページ	https://lacittadella.co.jp/shop/detail/keralakitchen/

CONCEPT

インド・ケララ州出身のシェフが本場の食材を取り寄せ、現地の調理法を再現しながら作る南インド料理専門店。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」が人気です。

また、ラ チッタデッラでしか食べられないオリジナルメニュー「フィッシュモリー」も新登場！
「トゥデイズ スペシャル」と称したその日だけの特別メニューも豊富なラインナップをご用意しております。

～本場ケララへのこだわりと想い～

温かみのある素焼きに拘ったオリジナルの食器で提供するのも魅力のひとつです。

ケララ キッチンでご提供するお料理は、素焼きのオリジナル食器を使用しております。

本場ケララの料理を忠実に再現したいという想いから、現地の職人に依頼をして一つ一つ手作りされたものです。

ケララ キッチンオリジナル刻印入りの温かみある食器を、お料理とともに是非お楽しみください。



《空間》

木の温もりを感じる洗練された店内には、料理の調理工程が見えるカウンターや人数に合わせてご利用いただけるテーブル席が並び、外にはテラス席もご用意しております。キッチンカウンターに並ぶ約40種類ものスパイスは、調理で使用する他、今後お客様への量り売り販売もスタートする予定です。

- カウンター席： 1 名用席× 4
- テーブル席： 2 名用席× 7
- テラス席： 気候にあわせ営業（2名用席× 4・4名用席× 1）



MENU

Today's Special 今日のおすすめ

ケララ キッチンでは、季節や旬の食材に合わせてその日だけの特別メニューをご用意しています。
豊富にラインナップされたオリジナルメニューの数々をぜひお楽しみください。

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| ■ 本日のピリヤニ ※ | ¥1,650(税込) |
| ■ 本日のカレーセット (ポロッタ or ライス) | ¥1,650(税込) |
| ■ 本日のドーサ (ビーフ・マトン・マサラ・エッグ・チーズ) | ¥1,320～ ¥1,870 (税込) |
| ■ 本日のキリセット ※ 2pcs～ | ¥2,200(税込) |
| +1pcs | ¥1,100(税込) |



※ピリヤニ・キリについての説明は後述。本日のキリセットは Dinner Time のみのご提供となります。

フィッシュモリー

ケララ キッチン ラ チッタデッラ限定のメニューが新登場！
ケララ地方をはじめとした南インドに広く伝わる魚のココナツミルク煮込みです。

- | | |
|------------|------------|
| ■ フィッシュモリー | ¥2,200(税込) |
| ・アッパム セット | ¥2,750(税込) |
| ・ポロッタ セット | ¥2,640(税込) |



アッパム



ポロッタ



フィッシュモリー

アッパムは、米粉とお豆の粉を発酵させてアッパム専用の鍋で焼いたもの。ケララでは定番の軽食です。
ポロッタもケララで定番の主食で、モリーとの相性もぴったり！

ビリヤニ

インドで一番有名なケララ州タラシェリ地方のビリヤニ。

ケララ キッチンオリジナルの素焼きのポット（壺）でご提供するスタイルかバナナのリーフで結んで蒸した“キリ”でご提供するスタイル、どちらかお選びいただけます。ケララから仕入れているジラカシャラライス（小さめのライス）とピクルスとパッパド（豆せんべい）、ライタ（ヨーグルトサラダ）と混ぜてお召し上がりください。

	ポット	キリ
■ タラシェリ ダム ビリヤニ（チキン）	¥1,650(税込)	¥1,870(税込)
■ エビ ビリヤニ	¥1,650(税込)	¥1,870(税込)
■ ケララ ビーフ ダム ビリヤニ	¥1,870(税込)	¥2,090(税込)
■ マラバル マトン ビリヤニ	¥1,870(税込)	¥2,090(税込)



キリポロッタ

ポロッタは、うずまき状に薄い層が重なったデニッシュのようなパン。

ポロッタにドライカレーを挟んでバナナの葉っぱで蒸した“キリ”のスタイルでご提供します。具材はチキン、ビーフ、マトンからお選びいただき、トマト、パプリカ、オニオンなど野菜と共に召し上がりください。すべてのセットにグレイヴィ（カレースープ）が付きます。

■ チキン ポロッタ	¥1,980(税込)
■ ケララ ビーフ ポロッタ	¥2,200(税込)
■ マラバル マトン ポロッタ	¥2,200(税込)



ミールス

南インドでよく食べられているケララでも人気の定食。

スパイスの効いたスープをはじめ、副菜やピクルスなど様々な南インド料理が味わえる盛りだくさんの定食です。

■ベジタブル ミールス

¥2,420(税込)

■ノンベジタブル ミールス …ビーフ or マトン or チキン or フィッシュからお好きなカレーを2種類お選びください。 ¥2,640(税込)



ベジタブル ミールス



ノンベジタブル ミールス

[スープ]

■サンバル

サンバルは南インドで食べられるスパイスを使ったスープ。キマと野菜を煮込んで作ります。

■ラッサム

南インドで日常的に飲まれているスープのひとつ。トマト、独特のさわやかな酸味を持つタマリンドなどを黒胡椒やニンニクで味付けして煮たもので、辛味と酸味が強めのスープ。

ケララ カレー

南インドのカレーは、油分が少なくサラツとしていて焙煎した芳ばしいスパイスの香りが特徴です。

■カダラ カレー…ケララの豆を使っている黒豆カレー

¥990(税込)

■フィッシュ カレー…メカジキの魚を使ったタマリンドとトマトの酸味・辛味のあるフィッシュカレー

¥1,210(税込)

■ケララチキン カレー…炒めたココナッツとマサラのスパイスが効いたチキンカレー

¥1,320(税込)

■ビーフ カレー…時間をかけて煮込んだビーフが柔らかいスパイシーカレー

¥1,430(税込)

■マトン カレー…身も柔らかく、臭みがない人気のマトンカレー

¥1,540(税込)

その他、アラカルト

揚げ物、サラダなど、バリエーション豊かな南インド・ケララの家庭の味を、ぜひご堪能ください。

[揚げ物]

■スパイシーエビフライ ¥1,485(税込)

■スパイシーチキンフライ ¥1,595(税込)

■スパイシービーフフライ ¥1,815(税込)

…ケララでは少し焦げた色くらいがポピュラーで美味しいとされています。



スパイシービーフフライ

[ドーサ]

■プレーン ドーサ ¥1,100(税込)

お米と豆で作るパリパリのインド風クレープ。南インドでは定番な軽食です。香ばしい風味とパリパリの食感が特徴です。

DRINK

ケララ キッチン オリジナルドリンク各種

本場ならではの珍しいスパイスドリンクや、インド産のアルコールドリンクなどを各種ご用意しております。オリジナルの素焼きの器にバナナの葉を被せ、ストローを刺して飲む「クダムカラキ」は、当店人気のオリジナルメニュー。インド直送のスパイスを使用して作るジュース「モルムウェアラム」のほか、ご注文を受けてから作るフレッシュジュース、インドで定番のラッシーやチャイまで豊富なドリンクメニューをお楽しみいただけます。

コールド ドリンク

- **クダムカラキ** ￥880(税込)
…フルーツをベースにソーダで割った自家製のジュース。バナナの葉に直接ストローを刺してお飲みください。
- **モルムウェアラム** ￥770(税込)
…ヨーグルトをベースにジンジャーとカレーリーフ・コリアンダー・唐辛子をミキサーした自家製ジュース。
- **ミント ライム ジュース** ￥770(税込)
…ご注文を受けてからフレッシュなライムとミントをジューサーにかけて作ります。
- **レモン ジュース** ￥660(税込)
…ご注文を受けてからフレッシュなレモンをジューサーにかけて作ります。
- **ラッシー** ￥550(税込)
…手作りのヨーグルトで作った自家製の濃厚ラッシー。
- **マンゴーラッシー** ￥660(税込)
…濃厚で甘味があるマンゴーと手作りのヨーグルトで作ります。
- **アイスチャイ** ￥440 (税込)



クダムカラキ

ホット ドリンク

- **スレイマニ (レモンティー)** ￥440(税込)
- **マサラティ** ￥440(税込)
- **ホット コーヒー** ￥440(税込)

アルコールドリンク

- キングフィッシャービール（インド） 330ml プレミアム ¥660(税込)
- ビラ各種（インド産クラフトビール） ¥605(税込)
- レモンスパイスサワー ¥660(税込)
…シナモンやブラックペッパーなどスパイスを効かせたオリジナルのレモンサワー
- オールド モンク ラム（インド産ラム酒） ¥605(税込)
- ラムラッシー（インド産ラム酒使用） ¥990(税込)
- インドワイン各種（スラ/グローバー・ザンパ 等）

グラスワイン ¥550(税込) スモールボトル ¥1,650(税込)～ ボトルワイン ¥3,300(税込)～

…その時期に応じて、ケララ料理との相性のいいインドワインを取り揃えております。



【OPEN EVENT】

OPEN記念！「Kerala Kitchen オリジナルクロス or ハンカチ」プレゼント！

インドでは、コットンも有名な名産品の一つ。

今回オープンを記念して、お食事¥2,200（税込）以上で、本場ケララで織られた「Kerala Kitchen」ロゴ刺繍入りのオリジナルクロスorハンカチを数量限定でプレゼントいたします。ぜひこの機会にご来店ください。



【施設概要】



「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

本リリース使用画像のダウンロードはこちら→<https://xgf.nu/1vtNZ>