「一個人／2007 年 9 月号」

夏こそ日本一の「カレー」を食べる

南インドカレー②

ダバ インディア

東京・八重洲

店内に満ちるスパイシーな香り
気取らない味が病み付きになる

ダバミールス2100円。汁気の少ないものから次第に汁気の多いものに移り、最後は全部混ぜて食べるのがいい。

東京駅八重洲口近く。グレーのビルの谷間にブルーのドアが一際目立つ。地下鉄京橋駅からも徒歩1分。

密かに人気上昇中のインドワイン。SULAのものはどちらもスパイシーな香りや味に負けない力強いワインだ。

ドーサを焼く熱料理長のラマナイアさん。南インドカレーの要・カレーリーフは確認した所には大量に持ち帰る。

タイムスリップしたかのような空間は、不思議と海の中のようで居心地いい。店内での待ち合わせは禁止。

ここがPOINT!

粒々が見える黒胡椒たっぷり

チェティナードチキンカレー137-0円。黒胡椒にコリアンダー、スターアニス、フェンネルの香りが立ちとる。

円錐形の独特な形が目をひきつけるプレーンドーサ1160円。もちっとした食感。カレーや野菜を包んで食べる。

カレータイプ	
辛さ	★★★
ルウ濃度	★★
スパイス数	約[illegible]0種 ※

※ダバミールスのカレー

ダバ インディア
住東京都中央区八重洲2-7-9 ☎03-3272-7160 営11時15分～14時30分（LO）（土日は12時～）、17時～22時（LO）（土日は～21時） ※ナシ 帰りにはフェンネルシードと永谷糖をひと口。

間口は狭いが、足を踏み入れると青を基調にした異空間が広がる、エキゾチックなダバインディア。店名どおり、気取らないインド料理食堂だ。シェフのラマナイアさんは、4年前の開店時からのメンバーで、前職はハイデラバードのタージホテルの料理長だったという。

「昼間はビルの契約でダメだけど、閉店後、明日使うスパイスを毎晩グラインダーで挽いています。だからここのスパイスは香りが強い、これが大切なんです」

ダバインディアの名物料理・ブラックペッパーチキンカレーは、この新鮮な挽きたてのスパイスがあってこそ。さらに、これをベースにココナッツミルク、スターアニス、フェンネルなどのスパイスを加えたチェティナードチキンカレーは、スパイス好きにはたまらない逸品だ。この店ではフレッシュのカレーリーフを多用しているのも大きな特徴。

「最近注目のインドワインは、料理に負けないパワーがあります。濃い果実味やスパイシーな味をお試しください」

と店長の北村正さん。ランチは12時になると行列ができるので、お薦めは開店直後のに入店。夜は奥の厨房近くは、ドーサを焼く風景が見られてかなり楽しい。

取材・文／深井美佐和 撮影／伊藤千晴（P41,P42） 42

・・・密かに人気上昇中のインドワイン。SULA のものはどちらもスパイシーな香りや味に負けない力強いワインだ。