

あの店この店



編集スタッフ

マカティのポブラシオン、Century City Mall 近くにあるインド料理の名店「Royal Indian Curry House (R.I.C.H.)」。数あるインドカレー屋さんの中でも大人気のお店。インド人シェフが手掛けるその本格的な味を求めて、インド人のお客さんもよく訪れています。お店は1、2階がダイニング、3階はスポーツバー、4階はパーティー等が行える多目的スペース、5階にはジプニーをバーカウンターに変身させたジプニーバーがあり、色々な楽しみ方ができます。店員さんは爽やかで、ダイニングエリアは吹き抜けとなっていて明るく、とても居心地が良いです。メニューの数は豊富で、ベジタリアンメニューも充実。料理は3段階の中から好みの辛さを選べるので辛いのが

苦手な人も安心！！ぜひ、フィリピンで本場インドの味を楽しんで
みてください！



【店 名】 Royal Indian Curry House

【住 所】 5345 General Luna Street, Balangay Poblacion,
Makati City

* SM Mall of Asia、ケソンの Eastwood City Walk に
支店有

【電話番号】 (02)801-4435 / (02)801-4436 / (0967)278-7773

【営業時間】 12:00～24:00

* バーは 12:00～05:00 の営業

【Web サイト】 <http://royalindiancurryhouse.online/>

【料 金】 税・サービス料別

● SAMOSA (VEG) P169

パリッと揚げた皮の中にスパイシーな
味付けのジャガイモや玉ねぎ、えんどう豆
などの具がたっぷりに入った、インドでは
定番の一品。



● TANDOORI CHICKEN P409

スパイスとヨーグルトの酸味の
ハーモニーが絶妙な柔らかい
チキン。香ばしくジューシーで、
人気のメニューです。



● R.I.C.H. GRAND PLATTER P1009

スパイシーにグリルされたカリフラワー、
玉ねぎ、パプリカ、マッシュルーム、
パニール(インドのチーズ)などが
入ったみんなで楽しめる一皿。
中でもパイナップルのグリルは
好評でした。



● CURRIES , RICE , NAAN



(右下から時計回りに、
GOAN STYLE FISH CURRY, SAAG GOSHT,
MURG MAKHANI, PLAIN BASMATI RICE)

○ MURG MAKHANI (BUTTER CHIKEN) P449

スパイスの風味とバターのコクでマイルドな味わいのカレー。
トマトと玉ねぎのうまみと口当たりの優しさで、やみつきになる
味でした。店員さんおすすめが一番人気のカレーです。

○ SAAG GOSHT P559

ほうれん草とラムのカレー。ルーはほうれん草とスパイスの
コンビネーションが素晴らしく、ラムは本当に柔らかく口の中で
すぐにほぐれていきました。編集スタッフのおすすめです！

○ GOAN STYLE FISH CURRY P609

じっくり煮込まれた白身魚がいっぱい入った、クリーミーで
ちょっと塩気がきいたおいしいシーフードカレー。

○ PLAIN BASMATI RICE P189

細長くパラパラとした BASMATI RICE。カレーと食べると
スパイスの香りが引き立てられ、とてもおいしいです。

○ PLAIN NAAN P129

ほどよい厚みでほのかに甘い本格的なナン。食べだしたら
止まりません。チーズナンも人気とのことですよ！

● LASSI P179~P299

インドといえば定番のラッシー。マンゴー、
サフラン、ストロベリー、ソルト味など、
色々な種類のラッシーがあります。ぜひ
お気に入りの味を見つけてみてください！

