

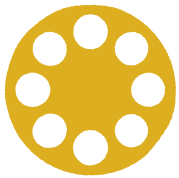


THALI

シェフ合作のターリーとインド音楽、インド舞踊を楽しむイベント



2011



CHEFS



LOVE INDIA 2011 開催概要

THALI シェフ合作のターリーとインド音楽、インド舞踊を楽しむイベント

日時：2011年9月11日(日)12時～17時30分

会場：すみだ中小企業センター 5F 全ホール

来場者数：500人

参加シェフ： 増田泰観 (検見川「印度料理シタール」オーナーシェフ)
柴崎武志 (稲毛「カレーレストラン シバ」オーナーシェフ)
藤井正樹 (高幡不動「インド食堂アンジュナ」オーナーシェフ)
塚本善重 (沼袋「新・印度料理 たんどーる」オーナーシェフ)
伊藤一城 (押上「スパイスカフェ」オーナーシェフ)
渡辺 玲 (クッキングスタジオ「サザンスパイイス」主宰)
田中源吾 (上野・銀座・六本木「デリー」オーナーシェフ)

料理内容：カレー6種類

(ターリー) 「パンチャラギダール (いろいろな豆のベンガル風カレー)」(アンジュナ)
「サンバル (南インドを代表する野菜入り豆カレー)」(サザンスパイイス)
「バターチキン」(シタール)
「ムーリーマトン (大根と羊肉のカレー)」(シバ)
「ベジタブルココナッツ」(スパイスカフェ)
「豚肉とあずきの黒ゴマキーマ」(たんどーる)
インディアンスナック「カティロール (チキンカバーブをチャパティでくるんだもの)」(デリー)
なすのアチャール

ステージ出演者：インド音楽／ヨシダ ダイキチ (シタール、インド大正琴奏者)、久野 隆昭 (ガタム奏者)、
竹原 幸一 (モールシン奏者)、アラヤヴィジャナ (Alayavijana)
インド舞踊／渡辺桂子 (インド古典舞踊家)、佐藤雅子 (インド舞踏家)

GOODS：「LOVE INDIA 2011」公式本、カレー・スパイス・塩・マンゴージュースのセット、
LOVE INDIA 2011 スペシャルガラムマサラセット

DINNER レストランで限定コース料理を味わう

●デリー 東京ミッドタウン店にて：2011年9月24日(土) 午後4時～、午後7時～

●新宿中村屋本店3階 レガルにて：2011年9月25日(日) 午後6時30分～

料金：お一人様7,350円(税込・ウェルカムドリンクつき) ※完全予約制

COOKING 日本人シェフの料理教室 (会場：東京ガス新宿ショールーム)

インド料理実習型料理教室・試食「家庭でつくる本格インド料理」

講師：渡辺玲 (サザンスパイイス)

日時：9月18日(日) 10:30～14:00 / 募集：36名 / 受講料：4,000円 (公式レシピBOOKつき)

内容：結婚式やホームパーティーなどで出される「ハレ」の日の料理「ビリヤニ」作り

インド料理実演・試食「銀座ナイルレストランの秘伝の味を学ぶ」

講師：ナイル善己 (ナイルレストラン)

日時：9月18日(日) 12:00～13:30 募集：20名 / 受講料：2,000円 (公式レシピBOOKつき)

内容：日本最古のインド料理専門店「ナイルレストラン」の秘伝の味の実演&試食

ベテランシェフが語るスライド&トークショー「インド料理とは何か？」

講師：二宮健 (新宿中村屋)、田中源吾 (デリー)、増田泰観 (シタール)

日時：9月18日(日) 14:00～15:30 募集：50名 / 受講料：1,500円 (1ドリンク・公式レシピBOOKつき)

内容：インド料理の魅力を知り尽くす3人のベテランシェフたちによるトークショー