

シリーズ第 21 弾

みなさんこんにちは!

今回は、千葉県にある人気の印度料理店シタールのカレーとナンをご紹介します!

## 印度料理シタールとは?



まだ東京に本場のインド料理店が3件しかなかった1975年、インド人シェフの下修行を始めた増田泰観氏が1981年に創業。 現在でも年3回インドに足を運び、『美味しい』と感じたものを持ち帰り再現、日本人の味覚と体質にあうよう工夫をし提供しており、行列ができる人気店となっています。

## <u>そんな行列</u>店のカレーとナンをセットで!

## お店でのおいしさそのまま特殊な方法で急速冷凍

お湯ポチャ+レンチンで手軽に食べれます



**バターチキン** シタールで一番人気で<mark>ママなんちゃん</mark> もバターチキンがおすすめ! 辛いカレーが苦手な方や、お年寄り・ お子様にも人気!



**ほうれん草とチーズ**たっぷりほうれん草と自家製カッテージチーズが入ったクリーミィなカレーお野菜不足の方に最適。



**キーマカレー** 大きめに挽いたひき肉の旨味がつまっ て香り高くスパイシーなカレー

**A**セット: バターチキン(180g)

Bセット: ほうれん草とチーズ (180g)

**Cセット: キーマカレー (180g)** 



**厳選素材の** もっちもちナン(1個) 外はカリカリ、中はふわふ わもっちもちです

各セット: 1,620円(税込)

締切は9月22日(木) 販売は9月29日(木)から 下仁田納豆にて ☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409