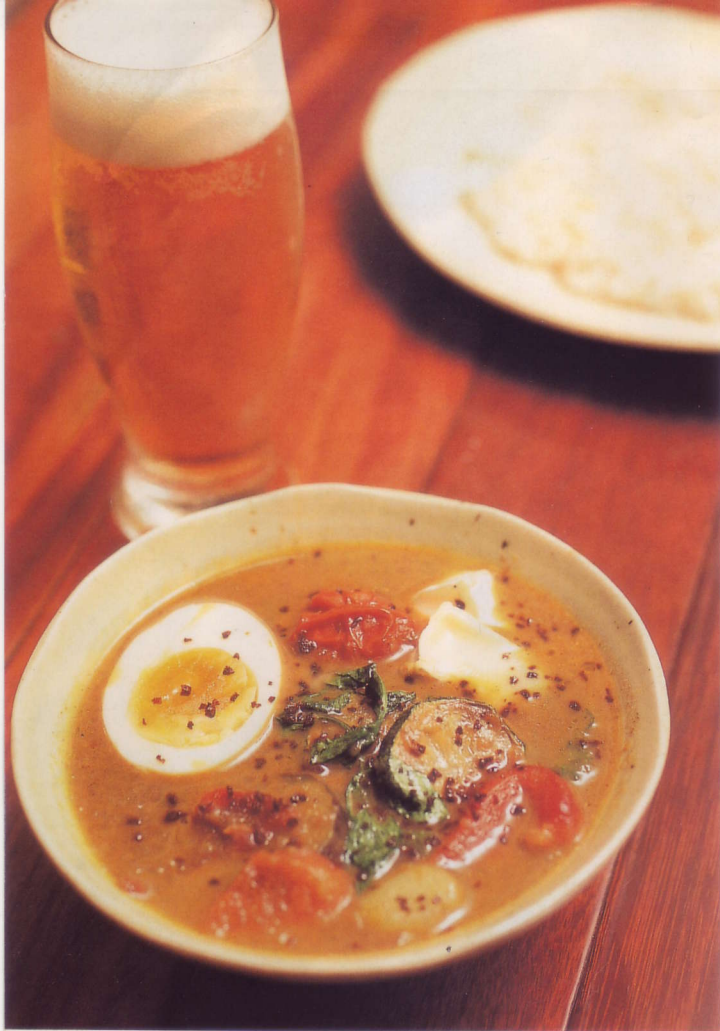


感があります。

アレンジもさらに進化すれば、それはもうオリジナルの世界。「キッサコ」は仔牛のだしと赤ワインをベースにスパイスを控えめにしたワインバーならではのカレー。パンでなくライスだからフランスと日本のフュージョン(融合)です。

音楽用語もヒタリと当てはまるほどいろいろな方向性がカレーの世界にあります。必然、嗜好性も高まります。そういった世界ほど楽しく話は盛り上がりませう(ラーメンもそう)。

シェフたちは「手作りなんてあたりまえ、自分たちの個性をどう織り込むか」。その個性的でさまざまなカレーの表現をここにズラリと並べました。



シンク流のおいしい食べ方は、ライスにカレーソースを少しずつかけること。カレーソースをひと口、ライスをひと口を繰り返し、独特のさらさら感を楽しんでほしい、とオーナーの森敬貴さん。店内でいただける濃厚なりんごジュースは実家の北海道のりんご園で生産されたもの。カフェのような店内は落ち着いた雰囲気。「野菜カレー」(1000円)に「1/2ナンブラー卵と1/2カマンベールのトッピング」(200円)。

一度食べたらはまってしまう
独特のさらさら感、爽快感

シンク

Sync

10 人も入れればいっぱい小さなカレー店。野菜カレーをオーダーすると野菜をソテーする音が聞こえます。夏ならばなす、赤ピーマン、ズッキーニ、トマト……と旬の野菜を7種類以上。野菜の香りや食感を生かすため火の通りにくい順に炒めて、下ゆでしたものもあります。ソテーした野菜にカレーソースを合わせて軽く煮詰めると完成。このソース、鶏のコンソメでトマトや玉ねぎを煮込み、独自のスパイスを入れたもの。小麦粉を使わないのでさらりとしながら深いうまみを感じます。チーズなどのトッピングでさらにコクが増します。(梅)

東京都目黒区鷹番2-8-21
03-3760-0655

12:00~14:30、18:00~23:00
土・日曜、祝日は

12:00~16:00、18:00~23:00
水休 10席

カレーはなくなり次第終了

