

# すまいるたうん



## 本場の味・ インドレストラン フルバリ

ベルポート汐入東館に昨年

10月に開店したフルバリ（インド語で花の場所）は、カレル



ビムラムさん（43歳）が始めたカレーを中心にした本場のインド料理を提供するお店です。

インドから日本に来て15年、渋谷・千駄木・

秋葉原のインド料理の

店の店長をしてきました。



ネパール人の奥さんと2人のネパール人のコックさんと共に年末31日と元旦以外、休みなしでタンドリと共に働いています。

タンドリとは陶器でできた釜。これ、こんがり炭火焼した料理が本場のインド料理。人気のタンドリーチキンや、ナンなどもこのかまどで焼きます。

本格インドカレーは、ベジタブルカレー4種類・チキンカレー4種類・マトンカレー4種類・シーフードカレー5種類の

17種類。カレーの辛さは8段階。ナン（タンドリーナン）は5種類、サラダ油で揚げたナンのバルトウラもあります

昼のランチタイムの（午前11時～午後3時）お子様セットは

¥500、カレーライスセットは¥680、ランチセット¥750～¥1200

は、カレー1種類+ナンとサフランライスとサラダとドリンク。ドリンクは、インドの紅茶マサラティカ、ホットコーヒー

がつきます。デザートに おすすめのアイスクリーム（インドのマンゴグリフィとマライグリフィの2種類 ¥150とラッシー（自家製ヨーグルトと牛乳）マンゴ

ラッシー ¥150は、格安でおいしいです。

単品のテイクアウト（お持ち帰り）は、メニューの金額より ¥100引き。

午後3時から午後11時（オーダーストップ

は午後10時）ディナータイムのコースは3種類「スープ+サラダ+炭火焼きタンドリー料理+揚げ物」 ¥1800～ ¥2700。コース料理+ ¥

1500で2時間食べ放題・飲み放題です。

ワイン（赤・白）は、ドイ



ツ・イタリア・チリ・フランス産の4種類、ビールはアサヒの生ビール、他コロナビール（メキシコ）・キングフィッ

シャー（インド）マハラジャ（インド）・エ

ベレスト（ネパール）ネグラモデロ（メキシコ黒ビール）それに

インドウイスキー、サワーにカクテル、インドラ

ムと飲み物は、種類は豊富です。貸切予約35人まで入れます。（電話予約）フルバリ、扉をくぐると、そこには、インドがあります。

店主のカレルさんは、日本人より、まじめで誠実と商店街でも評判です。子供も5人、4丁目に住んでいます。

ランチタイムは、満席の盛況ぶり。マンゴーラッシーは、飲みやすく程

よい甘さでとてもおいしいかったです。本場のインド料理と

珍しい飲み物を味わいに、フルバリにいらっ



インドレストラン フルバリ  
南千住 8-51-5  
ベルポート汐入東館  
営業時間 AM11時～PM11時  
TEL/Fax 3807-9299