

インド・パキスタン料理 デリーのすべて一週替わりカレープレートの挑戦

はじめに

Chapter1 アトリエデリーの毎週カレープレート

アトリエデリーのゴアのランチ

牛ホホ肉と牛タンのビリヤニ・カラチ風

モーリシャス風タコのビリヤニプレート

マラバール・ティフィン

塩豚のビリヤニプレート

ゴージャスな南インド定食

インドの避暑地 カシミールの湖畔で

ヒマラヤの麓で

北東インドの定食

ガーリックチキンビリヤニ

スリランカの観光レストランの思い出

東京発デリー行き、ビジネスクラスのランチ

過去のプレート総覧

Chapter2 上野本店の大解剖

カシミールカレー

インドカレー

シャーヒーカレー

コンチネンタルカレー

コルマカレー

チキンバリカレー

ベンガルカレー

バターチキン

タンドーリチキンドライカレー

イカスミカレー

ラサム

Chapter3 銀座支店の大解剖

マトンカラヒ

サグチキン
タンドーリチキン
シークカバール
マサラカバール
ジェンガーブナフアー
マサラカジュール
カリフラワーブリア
ビンディーマサラ
サモサ
スリランカスペアリブ
ココナッツスープ
ガーリックチリビーフキーマ
クルフィ

Chapter4 おうちでデリー

チェティナッド風エッグカレー（カラヒソースを使って）
チキン・アチャール（カラヒソース+ナスのピクルスを使って）
ビーフホットポット（ベンガルソースを使って）
フライドチキン（ゴアのペリペリソースを使って）
カレーうどん（デリーソースを使って）
焼きチーズカレー（ニハリソースを使って）
ミリオネアドライカレー（ドライカレーペーストを使って）

Chapter5 デリーの歴史

デリー創業者、田中敏夫の足跡
社史年表
3代目社長、田中源吾とデリー

デリー店舗紹介

—

上野本店

銀座支店

atelier DELHI

暖簾分け店紹介

—

高岡デリー

札幌デリー

新川デリー

主材料別レシピ索引