

アフリカ

サバンナひろがる大自然の宝庫

日本初!

ザンビアフェア



8/1(月) ~ 31(水)

レストラン「フィリー」にて開催

- ◆ランチタイム 11:30 ~ 14:30
- ◆ディナータイム 17:00 ~ 21:30 (LO 21:00)

◆フェア企画者◆



チバラブエ・ムウェニヤ

私は、父がザンビア人、母が日本人のハーフです。
料理を通してザンビアのことを皆様で紹介するのが、私のプライドであり使命だと思っています。この機会にザンビアのことを知って頂ければ大変嬉しく思います。

◆シェフ◆



新井田 和樹

洋食担当の新井田です。
今回のフェアに向けて、ムウェニヤ氏と試作を重ね、ザンビアの料理を研究しました。ザンビア伝統の味を再現しつつ、日本人の口に合うように自分なりにアレンジしてみました。気に入っていただければ幸いです。

世界三大滝のひとつ ビクトリアの滝

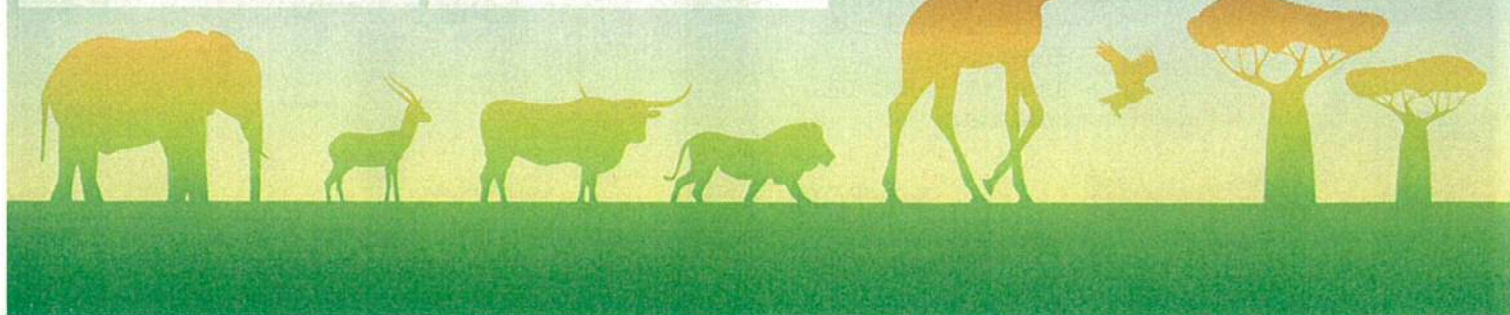
リビングストーンという町に、世界三大滝の一つ「ビクトリアの滝」があり、世界遺産になっています。

英語で Victoria Falls、現地語では Mosi-oa-Tunya、「雷鳴のする水煙」という意味です。

ザンビア共和国 Republic of Zambia

(イギリスから1964年独立)

人口	約1,502万人
首都	ルサカ(約174万人)
公用語	英語
主要産業	鉱業、農業
世界遺産	ビクトリアの滝



ザンビア料理



チキンシチュー set

骨付きチキンを煮込んだ、ザンビア風シチュー。トウモロコシ粉で作った主食「シマ」も付いています。

¥1,200



白身魚 set

(トマトソース)

ザンビアの淡水魚に似た鯛を揚げ、トマトソースで仕上げました。副菜は、サツマイモの葉を使った「カレンブラ」という料理。

¥1,200



白身魚 set

(ピーナッツソース)

ザンビアの淡水魚に似た鯛を使用し、ピーナッツソースをかけました。副菜は、ササギと野菜のザンビア料理です。

¥1,200



チキンウィング set

ザンビアのお祝い事に欠かせない鶏の手羽先を香ばしく揚げました。オクラとトマトの煮物つき。

¥1,200



イフィサシ set

緑黄色野菜のピーナッツソースがけ「イフィサシ」と、アフリカンスパイスで仕上げたソーセージのセット。

¥1,200



ビーフシチュー set

ビーフシチューもザンビア風に仕上げました。主食の「シマ」と一緒にお召し上がりがください。

¥1,500

※価格はすべて税別

ザンビア産コーヒー・デザート set ¥500

- ・コーヒー (ice/hot)
- ・デザートは3種類からお選びいただけます



チトンプワ

ザンビア風ドーナツ。蜂蜜をたっぷりかけてどうぞ。



カップケーキ

ザンビアの家庭でよく作られるカップケーキ。大きめです。



サツマイモのピーナッツソース

甘いサツマイモを、ザンビア料理でよく使われるピーナッツソースでからめました。

● アルコール

お食事とセットで ¥500

ホテルコンチネンタル レストランFilly フィリー

TEL:042-333-7127

〒183-0055 東京都府中市府中町 1-5-1
www.hotel-continental.co.jp

