

# インドネシア フェア

INDONESIAN FAIR

レストラン Filly

ホテルコンチネンタル府中1階にて開催

2018

東京都府中市のホテルコンチネンタル(京王線府中駅徒歩2分)内に  
あるレストラン“Filly”でインドネシア料理と  
コーヒー・ビールフェアを開催します。

8/17 - 8/31  
FRI - FRI

Lunch 11:30-14:30 L.O.

Dinner 17:00-21:00 L.O.



ナシゴレン



レンダン



サンバル



ソトマドゥラ



ロントン



インドネシアビール  
ビンタン

## イベント主催者



マテオ・ギウベロト

留学生として大分県の大学で  
4年間勉強に励んだ後、東京へ。  
料理に熱い情熱を注ぐ彼の夢は、  
世界中の人々にインドネシア料理の  
「美」と「味」を知ってもらおうこと。

## 調理師の紹介



スーツリア

スーツリアは51年前、中部ジャワ州  
のパニユマツで生まれました。  
農村地帯で育ち、家族から本格的な  
インドネシア料理を学びました。  
彼女は現在、世界各地の料理を学ぶ事に  
情熱を注いでいます。



◀ こちらもチェック!!!

<http://bit.ly/InaFair18>

メニュー詳細は裏面をご確認ください ▶



**ナシゴレン**

甘口醤油で作るインドネシアの焼き飯。インドネシア料理の象徴とさえいられています。

¥800



**テンペと豆腐の蒸し煮**

〈テンペ〉は大豆などを発酵させて作るインドネシアの発酵食品。美味であるのと同時に、健康的です。ココナッツウォーターとハーブが生み出す香りをお楽しみください。

¥600 ロント  
セット+¥150



**レンダン**

キャラメル化したハーブとココナツミルクで牛肉を煮込むインドネシア風ビーフシチュー。フェイスブックで3万5千票集めCNNで紹介されました。〈レンダン〉の豊かな風味は、食欲を刺激します。

¥1,000 ロント  
セット+¥150



**ソトマドゥラ**

トロピカルなマドゥラ島で生まれた、インドネシアの代表的なスープ。鶏肉と野菜を煮込んだ〈ソトマドゥラ〉は、雨の日などに体を温めてくれます。

¥400 ロント  
セット+¥150



**サテ**

インドネシアの串焼き。味付けは甘口醤油とピーナツソース。

3本 ¥500  
5本 ¥700  
10本 ¥1,200 ロント  
セット+¥150



**バックワン**

インドネシアのかき揚げ。スナックとして人気です。

¥500



**ロント**

〈ロント〉は、バナナの葉で包んで蒸した団子。他のインドネシア料理とぴったり合います。

¥250



**エスチャンプルー**

伝統的なインドネシアのかき氷。そのさわやかな甘さは夏の暑さを忘れさせます。作り方は簡単ですが、〈エスチャンプルー〉の風味と色は、リラックス感と不思議な懐かしさに満ち溢れています。

¥550



**サンバル**

ハーブ、レモンジュース、砂糖、唐辛子をまぜて作るチリソース。〈サンバル〉の辛さは、インドネシア料理の特徴ともいえます。

Free



**世界のビール  
ビンタン**

苦味が程よく喉越しも良好。後味軽やかな飲み応えです。コクと旨味がしっかりしているインドネシアで代表的なビールです。

¥650

**インドネシアコーヒー**

インドネシアコーヒーは、軽い酸味と深いコクと苦味が特徴的ですが口当たりはなめらか。飲んだ後、ほのかな甘みも楽しめます。

¥350



※写真はイメージです。※価格は全て税別です。

知ってる?

**インドネシアってこんなところ**



人口	2.61億人
首都	ジャカルタ
公用語	インドネシア語
通貨	ルピア
国家	インドネシア・ラヤ

バティックは、ジャワ島が起源といわれています。“ティック”は、小さい丸い点を意味します。バティックは、ろうを使って布地を染める「ろうけつ染め」という技法を使っているところが特徴です。バティックはインドネシアに由来し、2009年ユネスコの無形文化遺産に認定されました。

**バティック Batik**



**ホテルコンチネンタル府中  
レストラン Filly**

〒183-0055 東京都府中市府中町 1-5-1

ご予約・お問合せはこちら

TEL 042-333-7127

新宿駅から府中駅まで京王線特急で約20分  
京王線府中駅から徒歩 2分