

伊・仏料理の次にくるのはコレ!

NEXT 各国料理

KAKKOKURYORI

今回のお題

エジプト

スパイス&野菜たっぷりの 尼崎エジプト料理

まだある!
ピラミッドの
オススメを紹介

誌面で紹介した以外に、ぜひ味わってほしい「ピラミッド」の人気メニューをケータイで紹介!!



素材を重視する地中海周辺の料理と、スパイスを豊富に使うアラブ地域の料理。その両方のテイストをうまく合わせたのがエジプト料理のイメージ。とてもヘルシーで健康にもよい、そんな味を楽しめるのが今回紹介する尼崎の「ピラミッド」。ほのかに香るスパイスとたっぷり野菜のメニューを満喫して!!



オクラのネバネバ感と
トマトの酸味がマッチ!

オクラのトマト煮込み&
バターライス ¥1,000

オクラをトマトとスパイスでじっくり煮込んだソースが絶品。肉厚なオクラや種のプチプチ感など、しっかりと食感が味わえるのも魅力。



チキンケバブサンド ¥500

ジューシーにあぶった鶏肉とマヨネーズソースの相性がバツグンのサンド。尼崎のコッペで準優勝してから、一躍人気に。



レンズ豆のスープ ¥500

フードプロセッサーにかけたレンズ豆、オニオン、ニンジンやスパイスたっぷりのスープ。香り豊かで体の心から温まる。

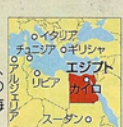
料理の ポイント

料理には野菜がたっぷり。モロヘイヤやヒヨコ豆など、あまり食べられない野菜も揃う。



エジプトって どんな国?

中東・アフリカに属し、首都はカイロ。砂漠のイメージが強いが、海や川の恵みも豊富。



オーナーの
ラエドさん
アリエルサ
イドさん

エジプトの味を再現しつつ、日本の方に合うように、スパイスの使い方を工夫しています。



←写真やホスターが飾られた、手作り感いっぱいのかわいい店内。



ピラミッド

兵庫
尼崎

個性的でヘルシーなエジプト料理

オーナー、ラエドさんが作るのは、オリジナルでアレンジしたエジプト料理。油やバターはあまり使わず、野菜とスパイスたっぷりの料理はどれもヘルシー。体のなかから温まる。またドリンク、スープ以外は全品テイクアウトOK。

①尼崎市神田南通1-23 ☎06-4980-8254 ②12:00~15:00、18:00~21:00、土・日12:00~21:00 ③月 ④24席 ⑤阪神尼崎駅西口から徒歩10分 <http://pyramid.s.jp/> ※マンゴージュース¥350、カルカディ¥300、アラビックコーヒー¥300など