

# 高円寺 たぐいあるま

多国籍な街・高円寺！ 各国料理特集

多種多様な飲食店が軒を連ねる  
中央線・高円寺で味わう小さな世界旅行。



本場のインドネシア料理を提供する「SUB STORE」オーナー夫妻が語る

## インドネシアと日本、それぞれの味・個性の違い 多様な文化の楽しみ方

### 高円寺に出店したきっかけ

アンディさん・高円寺は音楽やアート、ファッション、古着などの文化が面白い街。外国人も多いし古いお店も新しいお店もあってバラエティ豊か。クリエイティブな街だと感じています。他の街もチェックしましたが高円寺が一番良かったです。

### 外国人のお客様が多い？

アンディさん・もちろん日本人が一番多いけれど、アメリカ人やオーストラリア人などのお客様もいます。DJやアーティストもよく来ます。クミさんイベントによってもほぼ海外のお客様ということも。有名音楽フェスや大きなライブ会場に出演する方が小さな会場でもライブをやりたいということでイベントを組んだりもしました。

### SUB STOREができるまで

アンディさん・インドネシアではグラフィックデザインの仕事をしています。日本に来てからはインドネシア料理を食べられるお店が少なく、あっても高かったりパンチが足りなかったり。自分で作って家族や友達に振る舞ったりするようになりました。クミさん・元々はジャカルタでSUB STOREという物販中心の小さなお店をやっていたのですが、日本でもやりたいとなったときにインドネシアのコーヒーや料理を提供

したかったので、料理の練習をしました。

### インドネシアの料理

アンディさん・一番の特徴は、味がリッチで甘かったりピリ辛だったりすること。スパイスやハーブをたくさん使っています。インドネシア料理はジャワ、スマタラなど島によって全然違う。バラエティ豊かです。クミさん・お客様に「辛いですか？」とよく聞かれるのですが、基本的に辛くはないです。ハーブやスパイスの他にエビペーストをよく使います。アンディさん・インドネシア料理のルーツは中国料理ですが、アラブ、オランダ、ポルトガルなど色々な国の影響を受けています。クミさん・基本はシンプルな味付けで、自分で辛い調味料を加えたりしています。生姜や唐辛子、にんにく、玉ねぎは日本のスーパーで全然大丈夫。クミさん・ハーブやスパイスなど、インドネシアにしかない食材もあるのでもそれを組み合わせています。アンディさん・大体インドネシアの食材が70%だよ。

### インドネシアのコーヒー

アンディさん・SUB STOREはハンドドリップですが、インドネシアには「コピ・トゥブルック(Kopi Tubruk)」という飲み方もあり

ます。Tubrukは英語でいうクランチ。コーヒーの粉にお湯をそのまま混ぜて、2分くらいしてコーヒーの粉が沈むのを待ってから飲む。結構ワイルドだよ(笑)。熱かったらソーサーに移して冷まして飲む(笑)。ダサくない。それが普通で田舎スタイルです。

### 日本食は好き？

アンディさん・大好き。定食とかお寿司とか。納豆も食べられるし、味噌汁とかラーメンとかも好き。食べ物の探求が好きで、まだまだ食べたいものがある(笑)。インドネシアは生魚が全然ないです。クミさん・卵も絶対生では食べないよ。アンディさん・日本食はシンプル。インドネシア料理はもっと複雑でちょっと面倒くさい。クミさん・インドネシアは全部の料理にスパイスを使うから、日本の焼き魚のように素材の味そのまま食べられるのが新鮮だったみたいですね。アンディさん・シンプルだから調理するのは難しい。日本料理はまだ練習しないと自信がない(笑)。シンプルは難しいよね。

### 日本の文化で面白いと思うことは？

アンディさん・日本人が面白いよね(一同笑)。日本人は仕事に凄くフォーカスする。こだわりが強く仕事に献身的。だからクオリティが高いし、それは凄くリスペクトするね。イ



### SUB STORE

ジャカルタ出身の店主が腕をふるインドネシア料理が人気のインドネシアアンカフェ。店名は「スモールユニークブックストア」の略。コーヒーやお酒を飲みながら、好きなレコードや本をゆっくり楽しめる。ライブやDJイベント等も開催しており、国際色豊かな音楽を聴くことができる。

インドネシア人は全然キャラクターが違って、リラックスしている。日本人は凄く細かくてハードワーク。私は嫌いじゃないですが外国人の友達には細かすぎる、厳しすぎると感じることも多いみたいですね。たまに「アンディ、長く住んでいて日本人の嫌いなところある？」と聞かれるけど、「いや……ないね！(笑)。今住んでいるんだし。アウトサイダーだから日本を観察して合わせている。怖いのは地震だけ(笑)！」

### 今後の展望について

アンディさん・ロックが好きなので、ネクスト・プランはライブハウスをやりたいです。クミさん・海外の友達が多いので、みんなで集まってトークイベントやポップアップ、料理もできるイベントスペースを作りたいと思っています。



左:アンディさん 右:クミさん

## KOENJI DEPARTMENT STORE 高円寺百貨店

まるごと楽しむ、高円寺。

高円寺百貨店は、高円寺フェス実行委員会が運営する「まるごと楽しむ、高円寺。」をコンセプトとした仮想的百貨店です。地域のお店とお客様をつなぐ街のポータルサイトとして、飲食店・物販店・サービス業・音楽・エンタメなど、高円寺の様々な業種のお店の情報が集まっています。

高円寺の  
情報満載!



## なみじゃない、杉並!

中央線あるあるPROJECT

中央線あるあるPROJECTは「なみじゃない、杉並!」を合言葉に、官民連携で杉並区内の中央線沿線(高円寺・阿佐ヶ谷・荻窪・西荻窪)の魅力を発信しています。詳しくはWEBサイトまたはFacebookページをご覧ください。



詳しくはこちら



# 高円寺 たぐあひ

多国籍な街・高円寺！ 各国料理特集

ヨーロッパからアジアまで、いざ美味しい料理を巡る旅へ！  
高円寺であなのお気に入りのお店を発見してみませんか？



アボカドチーズクロック  
¥320(税込)〜

ナチョス ¥380(税込)〜



1 **TexMexダイナー  
バーボン  
ハウス**  
築地市場で青果卸をしていたオーナーが2002年に開業した“気軽に食べられる”メキシコ料理店。メキシコ大使館シェフに師事し、肉料理とアボカド料理を中心にヘルシーなメニューが特徴。一番人気はビールやハイボールによく合うナチョス。アボカドチーズクロックは各地のフェスで人気の看板商品だ。

住 高円寺北3-23-13 2F  
電 03-6750-8233  
営 11:00-24:00  
休 無休

テイクアウトあり デリバリーあり



ベトナム焼き鳥  
1本 / ¥210(税込)〜

蒸し鶏とトマトのフォー  
¥820(税込)



2 **チョップスティックス**  
スパイシーさと優しさを兼ね備えたベトナム屋台の味

2003年に日本初の生麺フォーを開発して開業。かつて市場だった大市場の一角にあり、ベトナムの路地裏の屋台のような雰囲気の中で様々なベトナム屋台料理とお酒を提供する。現地の調味料やスパイスを使用しつつ優しい味わいのベトナム料理は女性にも人気が高く、お酒のつまみでも食事でも楽しめる。

住 高円寺北3-22-8 大市場内 電 03-3330-3992  
営 11:30-23:00 休 無休



バインミー ¥680(税込)

3 **SUB STORE**  
多様な文化を感じられる店内で風味豊かなインドネシア料理を



オポーリアヤム  
(チキンのスパイスココナッツミルク煮) ¥800(税込)

住 高円寺北3-1-12 2F 電 080-3496-3883 営 17:00-24:00 休 月・火



ナシチャンプル  
ごはん&インドネシアの  
色々なおかず盛り合わせ  
¥1,000(税込)

インドネシア人のアンディさんと日本人のクミさんが営むカフェ&バー。「スパイスやハーブ、エビのペーストをふんだんに使い風味は豊かで基本的には辛い」というインドネシア料理を提供する。あたたかな雰囲気の内では本やレコードも販売。展示やDJイベントも頻りに開催し、外国人客にも人気のお店だ。



ロースト・ディナー  
¥1,300(税込)



キルケニー  
(アイルランド)  
1pint /  
¥1,000(税込)

ギネス(アイルランド)  
1pint / ¥1,000(税込)



本場アイルランドのバブ文化を  
伝える居心地満点の店

## The Cluracan

テイクアウトあり デリバリーあり

外国人も多く訪れる人気のアイルランド・ジュパブ。アイルランド、イギリスの生ビールを常時3〜4種取り揃える。お店イチオシの「ロースト・ディナー」はローストビーフ、ローストチキン、ポテト、ヨークシャープディング、サラダがワンプレートになった伝統料理。

現地のスタイルを踏襲しボリューム満点の一皿だ。

住 高円寺南4-9-6  
電 03-5930-1752 休 月  
営 火〜木18:00-翌2:00  
金18:00-翌4:00  
土17:00-翌4:00  
日17:00-翌1:00

5 **スペインバル GAUCHO**  
魚介・豆料理を中心に素朴なスペインの味を伝えるバル

住 梅里2-3-7  
電 03-5929-8734  
営 17:00-23:30  
休 火



新高円寺駅近くのスペインバル。地中海のブルーをイメージしたカウンターが美しい。看板メニューのイカの墨煮は真っ黒ながら大量の野菜で旨味ととろみがつき、スペイン人のお客様にも「この料理はパン泥棒」と評されるほど。女性客・一人客が多く、ワイン片手に身近に感じられるスペイン料理を目指す。

テイクアウトあり ※要予約



イカの墨煮 ¥1,400(税込)

6 **Pizzeria SOL**  
高温の薪窯で食材の味を引き出す本格ピッツァをカジュアルに



バックキーノ  
¥1,650(税込)

Buon appetito!



マルゲリータブッフアラ ¥1,600(税込)

新高円寺駅にほど近い青梅街道沿いに5年前にオープン。20年間ピッツァ一筋の店主が本場ナポリの味を再現したというピッツァは小麦・水・酵母・塩のみの生地を手練りし、500°Cの薪窯で約1分で焼き上げる。水牛チーズの「マルゲリータブッフアラ」などシンプルなピッツァとワインの組み合わせを楽しもう。

住 高円寺南2-7-2 電 03-5929-9156  
営 月・木〜日11:30-15:00 / 17:00-22:30(22:00L.O.)  
水12:00-15:00 / 17:00-22:30(22:00L.O.)  
休 火・不定休(お電話にてご確認ください)

※掲載している情報は2022年1月のものです。 ※通常営業の営業時間・定休日を掲載しています。新型コロナウイルス感染症などの影響により変更になる場合がありますのでご注意ください。 ※お出かけの際は感染予防のため、マスク着用・ソーシャルディスタンスの確保・手指の消毒などにご協力ください。また、発熱がある場合はお出かけをお控えください。