

食堂主菜メニューサンプル



ハラール料理



タイ料理



インドネシア料理



ベトナム料理



インド料理



フィリピン料理

鶏とインゲンのアラブ煮

ハラール料理とは、イスラム法上で口にすることを許された食物で、豚肉類が使用されていない他、その他の食品でも、加工や調理について一定の作法に基づく料理です。当協会ではイスラム諸国等多様な国の利用者のニーズに応えるため、ハラール料理の提供を行っています。

ゲーンペックイ

鶏肉のココナッツカレー。ココナッツの風味が辛さとマッチしています。

サンバルハティアヤム

鶏レバーのサンバルソース炒め料理です。

チキン・ヌクチャム

ベトナム料理の基本のたれであり、万能のたれであるヌクチャムを使った鶏肉料理です。

チキンカレー・ナン

スパイスをブレンドして作る本格インドカレーです。ナンもご用意しております。

アドボンバボイ

アドボとはフィリピンの代表的料理で、酢や醤油、ニンニクを利かせた煮込み料理のことです。



ベジタリアン料理



タイ料理



マレーシア・インドネシア料理



中国料理



インド料理



幕の内弁当

外国人の方向けの各国料理に加え、日本人向けの各種料理も取り揃えています。

ヨーグルトカレー

宗教・健康・道徳等の理由により、動物性食品を食さないベジタリアン向けの料理です。インド等多様な国の利用者のニーズに応えるため、ベジタリアン料理の提供を行っています。

ギャンパロー

タイ風豚と卵の煮込み料理です。五香粉の味付けとなります。中華系の方も好んで食す料理です。

ウダンカレー

ウダンとはマレー語、インドネシア語で「えび」を意味しており、ウダンカレーはえびのココナッツカレーのことです。ココナッツミルクが辛さをマイルドにして、まろやかな味わいです。

豆腐獅子頭

獅子頭とは肉団子のことで、豚肉と豆腐を混ぜて作る一品です。

チャナ豆トマト炒め

ひよこ豆のトマト炒め料理です。インド以外でも、中近東でも好んで食される料理です。