

本格的なネパールレストランが長野県中野市にオープンしました。



Himalayan Dining

「ランタンリルン」



「オープンします。Himalayan Dining」



「オーナーのカルキ氏」

10月10日長野県中野市岩船に本格的ネパールレストランがオープンしました。

オープンに先立ち、10月7日関係者（友人・親戚・支援者・工事関係者等）によるお披露目パーティーが行われ、オープンメニューに取り入れられる名コック料理の数々に、参加者全員の下を唸らせる大盛況のパーティーとなりました。



「パーティーの参加者は30人以上」



「本格メニューが各テーブルを飾る」

この程、念願のレストランをオープンしたのは、ビザヤ・カルキ氏（長野市在住）で、インド料理と混同されやすい、本格的「ネパール料理」を意識して、調理スタッフはすべてネパール人で、カルキ氏自ら故郷ネパールの「☆☆☆☆星・HOTEL」からヘッドハンティングして日本に招いた名コック「カトリ・ラム」氏です。

匠の技は、全メニュー85種類のレパートリーを持ち、今後私たちに本格的ネパール料理を楽しませてくれること間違いなし！！



「料理の説明をするカルキ氏」



「サブ・コックのカトリ・ナラヤン氏」

パーティー当日は、名コック・カトリ・ラム氏が看板メニューに腕をふるい、「モモ・チャウメン・カレー・・・など」が並びました。カルキ氏からのお勧めメニューは、本場ネパールから空輸した香辛料と長野産の野菜を使用している「モモ」で、素材を生かした一押しと明言！

そのお味は、醋のあるジューシーな作品で、パーティー参加者の絶賛をあげておりました。また、カルキ氏のこだわりから更にうれしい料金設定に参加者も歓喜の声が・・・



「名コックのカトリ・ラム氏(左)」



「最後はやっぱりネパールダンス！」

一般的に料金設定が高いアジアディナーで、本格的ネパールディナーセットが 980 円～楽しめ、さらにランチメニューは 750 円～と、おすすめです。

全国・県内のみなさま、ぜひドライブや温泉帰りに本格的なネパール料理をご堪能ください。

営業時間	年中無休
ランチ	11:00 ～ 15:00
ディナー	17:00 ～ 22:00