

# Kitchen Country

キッチン・カントリー

一つひとつが  
丁寧で  
心も体も心底  
温まる  
パプリカ料理

派手さはないが味はピカイチ、

料理の鉄人の保証付き！

オーストリアや南ドイツを旅すると「グラーシエ」というハンガリー風のビーフシチューに出会うもの。ところがハンガリーでは「グラーシエ」ではなく「グヤーシエ」のほうがホビョラーで、こちらはとろみのないサラサラのスープのこと。パプリカの真っ赤な色が一見刺激的だが、じつはセロリやニンジン、タマネギなどの野菜がコトコト煮込まれたおふくろスープ、やさしくて温かくてとにかくおいしい。

その「グヤーシエ」をはじめ「トルトットカーボスタ」など本格ハンガリー料理を食べ

させてくれるのが自由が丘の「キッチン・カントリー」。戦後間もないころ、ハンガリー系アメリカマダムから先代が教わった味がベースになっており、派手さはないが丁寧な仕事ぶりは今も引き継がれている。

そのおいしさはTVでおなじみ「料理の鉄人」の保証付き。家庭的な雰囲気とあいまって、留学生をはじめハンガリーの懐かしい味を求めて遠くから訪ねる人も多い。

数年前には「もついろいろな料理が食べたい。メニューを増やしてほしい！」と料理好きの大使館の書記官が、自分の休日を何日も返上して、レシピ研究に付き合ってくれたことがあるそう。

正真正銘 大使館御用選レストラン！

## ハンガリー共和国

人口:約1010万人  
首都:ブダペスト  
言語:ハンガリー語  
通貨:フォリント  
パプリカが有名で種類は100種以上。そのままサラダで食べたり、パウダーにして香辛料としても使う。またサワークリームもハンガリー料理には欠かせないもの。シチューやスープのほか、ドレッシングやデザートにも使われる



風は「チルケパプリカシエー」(チキンのパプリカ煮)1580円、手前が「グヤーシエ」1180円。ワイヤンの王様と呼ばれるトカイワインは、甘いデザートワインが主だが、真事に合うものも取り揃えている。