

パリ、NYでは
定番のモロッコ料理
日本にも洒落た店が登場



(上) 風からヒヨコ菜のスパイス味、タイボハリ (500円)、モロッコサラタ三種盛り合わせ (1,400円)、タジンという煮つきの蒸し鶏料理、チキンタジン (1,800円)、(下) モロッコワインは温暖な地中海の気候で造られ太陽の香りがいっぱいという評判。左からケルワン グリ'99 (3,200円)、エルチェルキ (4,000円)、リサドジャミル'97 (4,900円)。ワイン片手に毎週金曜日のペリダンズショーを観望する人も



鳥物料理は、客のほとんどが注文する自由のクスクス。野菜などでとれたブイヨンをかけて野菜や肉と一緒に煮べる。ラムor牛肉と野菜のロイヤルクスクス (2,000円)。

モロッコ
ル・マグレブ (二子川用)

Tel:03-3709-2664

東京都世田谷区玉川3-10-11 1F
定休日 第3水
営業時間 14:30~24:00(平日)
17:00~24:00(土日祝)

席数:テーブル36席
料理:ブレック(モロッコ香巻) 800円
コース 2,900~4,500円
酒:ラクリマ パックス プリット 3,800円
客層:近所のビジネスマンがわさわさやってる。カップルも多い。
予算:5,000円くらい
予約:営業時間前まで早めに
カード:VISA, MASTERのみ



共同経営者の妹であるリフキ・ブシュラ・シェフ。

二子玉川の新名所
タスクス自慢の隠れ家あり
鮮やかなブルーの発色が美しいモロッコの調度品。その美しさに魅せられたティエスブレイ・コイデイ・モーターの片山鈴子さんがモロッコ人パートナー、リフキ氏と恋を叶え昨年7月にオープンした店だ。店内には南欧や中東の影響を受けた北アフリカ地中海沿岸の雰囲気がある。また「目の洗む国」という意味もあるそうだが、かのタスクスはそもそもモロッコ料理。この世界一小さいバスタは磁器でずいぶんお洒落に飾って使う。パリやNYのどんなスナックな店よりもこの店のタスクス、とすてに常連には評判だ。食事と注目のワインを十分に楽しんだ後さらさらいけて、さながら其の多いお茶漬けといったところだろうか。食後にはモロッコから「大変な思い」をして持ち帰ってきたという水タバコの体験でティエナを完結したい。

