



日本で初めての正統派回民族料理。
安心してハラール料理をいただけます。



肉付羊骨のマーラ鍋
(1,944円)と羊スペ
アリブのスペイン焼
き(4,104円)は人気
のメニュー

回民族は中国最大のムスリム（イスラム教徒）民族です。食材はすべてハラール認証を取得しており、さらにはお酒も出せるお店として、人気を集めています。「ハラール料理に親しむ方も、初めての方も、安心して良質なハラール料理を味わっていただけます」。店内にはお祈りのスペースも用意しています。

東京穆斯林飯店

■ 墨田区江東橋2-18-6 地下1F
■ 11:00~15:00、17:00~23:00 (L.O. 22:30)
■ 無休
☎ 03-5669-0934

MAP P71



お客さまの7割は外国人。異国情緒にあふれるインテリアは、すべて現地からの輸入品



ムスリムの料理人がつくるハラール料理。羊肉メニューが豊富に揃う

ワールドワイドなすみだの繁華街へ！ 錦糸町で世界グルメ旅

錦糸町はすみだ一の繁華街。特に飲食店の数は群を抜いていて、和洋中はもちろん、タイ、ベトナム、韓国、インドなど、各国料理もバラエティ豊か。しかも、安くておいしいのですから言うことなし！ 世界各国のグルメを巡る旅に出かけてみましょう。



韓国



インド



ルーマニア



タイ



中国



ロシア

お家に招かれたようなかわいい店内。
ロシア料理とともに楽しむ
お酒も充実しています。

日本語の上手なスタッフが、民族衣装でロシア気分を盛り上げてくれる



セリョートカ(ニシンのマリネ) 1,134円は、ウォッカとの相性抜群。ピロシキもおすすめの1品、378円

ロシア料理レストラン SKAZKA (スカズカ)

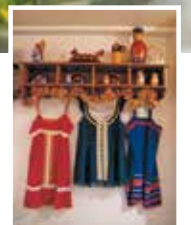


■ 墨田区江東橋4-19-12 近代ビル2F
■ 17:00~24:00 (L.O. 22:30)
■ 日曜
☎ 03-3632-5772

MAP P71

ロシア料理が初めてでも、民族衣装を着た女性たちが料理のアドバイスしてくれます。女性シェフがつくる料理は、盛り付けもおしゃれでやさしい味がします。地元の方はもちろん、観光で訪れるお客様にもロシア料理のおいしさを広めたいそうです。毎週、月・火・水曜日は17時~19時がハッピータイムで、生ビールは270円で楽しめます。

ロシアの雑貨や民族衣装が飾られた店内は、思わず「かわいい！」という人が多い





創業者の名前から付けられたヴェヌス。
評判の高い南インド料理専門店。

Venu's South Indian Dining (ヴェヌス サウス インディアン ダイニング)



📍 墨田区錦糸2-6-11
🕒 11:00~14:30、17:00~22:00
(L.O.21:30)
🗓 1月1日~4日
☎ 03-6284-1711

MAP P71

おすすめメニューは塩チキンカレー (Chicken Uppu Curry) 1,000円



ベテランのシェフたちがつく
る料理に、多くのお客さまが
魅了されている

ガラス窓に囲ま
れた明るい店内。
オープンな雰囲気
が魅力

2015年にオープンして以来、
昼も夜も常にお客さまで賑わって
います。南インド料理は米飯が主
食。野菜や豆類を使用した多彩なメ
ニューが揃っています。ふんだんに
使用したスパイスは暑い日でも食欲
をそそり、あっさりとした味付けな
ので何度でも食べたい味付けです。毎
日メニューが変わるランチブッフェ
は、お得感たっぷり。

本場のタイ料理を食べたくなったら、いつでもどうぞ。
多くの在住タイ人も訪れる人気店。

タイ料理 ウィパダー



📍 墨田区太平2-4-4 興 和太平マンション 1F
🕒 11:00~23:30 (L.O.22:30)
🗓 不定休
☎ 03-6658-8940

MAP P71



錦糸町で11年。開店時か
ら同じシェフが人気の味を
支えている

ゆったりとした店内に入ると、微
笑みの国であるタイ人のスタッフが
迎えてくれます。タイ料理の定番、
トムヤムクンやヤムウンセンをはじ
め、メニュー数は多く、オーダーを
するのに迷うほど。ランチからディ
ナーまで、休憩時間なしでオープン
しています。タイのお惣菜やお弁当
も販売。タイの雑貨コーナーもあり、
現地へ旅した気分になります。



人気メニューのガバオセットは
ボリューム満点。ランチ900円

タイらしい雰囲気の中、のんび
り過ごすお客さまが多い



オープンから20年。
韓国家庭料理の本場、全羅道の料理が楽しめる。

韓国家庭料理 愛



📍 墨田区錦糸2-4-3
🕒 11:30~15:00 (L.O.14:00)、17:00~翌0:30 (L.O.23:30)
🗓 無休
☎ 03-3626-3734

MAP P71



カウンター席
もあり。お店
の人と気軽に
おしゃべりも
楽しめる



人気メニューの純豆
腐チゲ961円。おか
ずもついてボリューム
のある一品

木をふんだんに使っ
た内装は、韓国にい
るかのような雰囲気

韓国の中でも全羅道は温暖な気
候で、豊かな食文化を持っています。
その全羅道出身のオーナーがつくる
料理は、辛くて少し甘味のある味わ
いです。「墨田にいらつしやるお客
さまに、おいしい料理を食べていた
だきたい。腕をふるってお待ちしております」。
オープンから20年。店名
のごとく多くのお客さまに愛されて
いるお店です。

大使館のパーティーにも料理をお届けする
東京で唯一のルーマニア料理店。

ラ・ミハイ

📍 墨田区江東橋4-19-10
🕒 17:00~翌2:00 (日によって異なる)
🗓 不定休
☎ 03-6659-9970

MAP P71



おいしいものを知り尽くしている
ミハイさん。プラム100%の健康
酒バリンカも提供している

店内で燻製したソーセージ756円と、ルーマニア人の好物である豚
の脂身の絶品燻製540円。地方に住むルーマニア人からの注文も



ルーマニアの民族衣装が飾られていたり、
ルーマニアのテレビが流れる店内