

おいしい情報

MARHABA マルハバ

香辛料たっぷりのエキゾチックな味!

本格イエメン料理をPublikaで

住所: D1-G4-1, Publika, Solaris Dutamas,
No.1, Jalan Dutamas, KL
(公園のある通りの1つ上の階の一番端、j Golf の斜め向かい)
電話番号: 03-6207-8222 / 9222
営業時間: 11am-11pm
www.marhabarestaurant.com.my (Sunway 店は閉店)



Block Dの端にあります



VIPルームは3日前までに要予約
(ルームチャージなし)

パブリカにあるイエメン伝統料理レストランの「マルハバ」。経験豊富なイエメン人シェフによる本場の味が楽しめます。イエメン料理は、様々なスパイスを使っているのが香り高いのが特徴。辛いお料理は殆どないので、辛いものが苦手な方も楽しめるお店です。インテリアも素敵で、床に座って食事ができるマジラスと呼ばれるスペースのほか、オープンエア席もあります。VIP用の個室(無料)もありますが、3日前までの予約が必要です。こちらはハラル・レストランですので、アルコールはなく持込みも禁止されていますが、ムスリムの方の接待に使いそうです。また、毎年ハリラヤ・ブアサの期間はビュッフェ・ディナーが開催されていますので、その期間ならではの料理も楽しむことができます。もしメニューを見てもよく分からない場合は、スタッフにアドバイスを聞いてみましょう。

日本では食す機会が減多にないイエメン料理。在馬中に試す価値アリですよ!

KL日本人会会員 限定の特典

飲食代を10%割引
2016年9月30日まで
必ず会員証をご提示ください
(他のプロモーションとの併用は不可)



最初にハーブティーとスープがサーブされます(無料)



●Mulawah 大 RM12 (小 RM7)
ムラワはイエメンスタイルのパン。こちらは大きいサイズ。油っぽさがなくあっさりしているので、いくらでも食べられます!



●Arabic Salad (RM16)
パセリがたっぷり入った生野菜サラダ。



●Saltah Fahsah (RM40)
ムラワにつけて食べる、トマトベースのソース。ラム、チキン、フィッシュから選べます。インド料理のようなビジュアルながら辛くなく、しかも香り高い!



●ラッシー (RM20)、モクテル (RM18) の他、スムージー (RM20)、フルーツジュース (RM13) など、種類が豊富



●Hummus (RM16)
ヒヨコ豆、練りゴマ等で作る栄養満点のフムスペスト。前菜、ディップに。



●Shish Kebab (RM33)
マルハバ特製のハーブでマリネして焼いたラム肉。ハーブが効いてラム肉特有のにおいがありません。こちらのお店のラム肉がどれも柔らかくジューシーなのは、子羊のみを使っているから、とのこと。納得の美味しさです。



●Lamb Hanith (RM78)
3人前はあるかという量のライスに、ど〜んとお肉が乗った一品。固そうな見た目とは裏腹に柔らかく、数種類の香辛料と一緒に炊き上げたライスも美味。スタッフにお願いすれば肉を食べやすくほぐしてくれます。



●Crispy Samosa (RM18)
さっくりと揚げたサモサは人気メニューのひとつ。