



東京都武蔵野市、吉祥寺駅より徒歩5分の好立地にお店を構える**アマリタ食堂**。2002年にオープン後、20年以上トレンドの町吉祥寺で人気タイ料理屋として愛され続け、2023年2月19日にリニューアルオープン。厨房を一式作り直し、開放感のあるオープンキッチンへと変貌を遂げる。焼き物機からの入れ替えて、この度コメットカトウ製のスチームコンベクションを導入いただいた。

「今までは、肉を焼くのに付きっ切りで、裏返しなが焼いて時間と労力ばかりかかっていたのですが、スチコンを導入してから、裏返さずに焼きあがるので大変便利になりました。15分オープンに入れておけば、簡単に外がパリッと、中がしっとりジューシーに仕上がります。パッタイに乗せるピーナッツのローストも、今までは釜で1~2時間混ぜっぱなしで大変でしたが、だいぶ楽になったとシェフも言っています。この価格でこのクオリティは良い投資だと思います」とコメントをいただいたのは代表取締役の**安達亜紀様**。料理カメラマンのご経験後、23歳で吉祥寺のタイ料理屋さんで店長を10年勤め、その後**アマリタ食堂**を独立された。タイ語も流暢に話せるため、シェフとのコミュニケーションも密に行える。

「今後は平日もティータイムを作り、デザートを増やしてカフェとしても利用いただけるようにしたいです」と**安達様**。今後のメニュー展開もとても楽しみである。

インドの神話で、“不老不死の水”の意味を持つ「アマリタ」のその名の通り、**アマリタ食堂**は今後も、みんなに元気を与える食事ができる場所として、吉祥寺で愛され続けるだろう。

～タイ料理～

## アマリタ食堂様

ご使用機器

**CSI3A-E5R**  
(電気スチームコンベクション)



住所：〒180-0004

東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-17-12

藤彩ビル1F

TEL：0422-23-1112

営業時間：【ランチタイム】

全日 11:30～15:30 (14:50L.O.)

【ティータイム】

土日祝 15:00～17:00

【ディナータイム】

平日/土 17:00～22:30(22:00L.O.)

日/祝 17:00～22:00(21:30L.O.)

席数：60席

定休日：年末年始、

その他は不定休



豚とガバオの炒めのせご飯



香ばし焼き 2品盛り合わせ



自家製ソーセージ

個室もあります

オープンキッチン



開放感のあるテラス席