



ムーピン (1人前 RM3) とポークネック (RM13.90) のセット。



ポークセットとミックスセットに付いてくる野菜と卵、キノコ類など。



カオニャオмамアム (RM7)、パンダンリーフウォーター (左、RM1.50) とタイ風ミルクティー (右、RM3.50)。

レストラン クルア タイ ムーカタ

## RESTORAN KRUA THAI mo-ka-ta

### タイの鍋料理「ムーカタ」、ポーク&ミックスセットがお手ごろ価格で

タイのおいしい料理を、安く提供していきたい——。マレーシア人の旦那さんとタイ人の奥さんが始めたお店。「Mo-Ka-Ta」はタイの鍋料理で、鍋上部のドーム型の部分で肉や魚介類などを焼き、周りのくぼみにスープを注いで野菜などを煮て食べるという、焼き肉と鍋が一緒になったようなスタイル。肉や魚介類の汁がスープに流れ込んでうま味が増す食べ方です。

お店のおすすめは、ポークチョップ、スライス、ベーコンを、豚のあばら部分でだしをとったスープで食べる「ポークセット」と、チキンに加えてエビ、イカなどのシーフードとトムヤムスープで食べる「ミックスセット」。どちらも値段は1セット (2~3人前) 39リンギ。

アラカルトメニューも充実。例えばタイの大衆料理で豚肉の串焼き「ムーピン」や、屋台風ポーク、チキン、シーフードのフライドライスや炒め物、トムヤムクン、グリーンカレーなど。デザートはもち米とマンゴー

を添えた「カオニャオмамアム」、飲み物はタイのビールやカクテルのほか、タイ風ミルクティーや甘い香りのパンダンウォーターなど。「タイ料理は辛味と甘味と酸味の3要素をそれぞれシャープに組み合わせているのが特徴」なので本場の味を出すために、調味料は全てタイから仕入れられているそう。

店舗は2つあり、今回取材したのはコタダマンサラにある2号店。オープンして4ヵ月と日は浅いものの、開店時間の正午からほどなくして満席となる盛況ぶりでした。

【1号店】 📍 G11, First Residence Condo, Jalan Vista Mutiara 1, Kepong Baru 52000 KL  
☎ 03-6241 8252 🕒 12noon-6am 月曜定休  
📍 Moo-Ka-Ta Krua Thai  
【2号店】 📍 13-1, Jalan PJU 5/15, Dataran Sunway, Kota Damansara, 47810 PJ  
☎ 03-6158 1845 🕒 12noon-5am 月曜定休



## みんなで囲もうスチームボート

「鍋」といえば日本では冬の定番料理ですが、ここマレーシアでは、「暑くても人気料理の一つです。その理由は、あるマレーシア人に言わせると「スープと一緒に具材が食べられてヘルシーだから」、「友だちと出かけてそれぞれ好きなものを注文して、一緒に調理して食べるのが楽しいから」。というわけで今回は、みんなで囲みたいおいしい鍋料理を出すお店をご紹介します。

オオゼキ トウキョウ クイジーン

## 大関 / OZEKI TOKYO CUISINE

素材にこだわった鍋料理が10~12種類  
新メニュー「モツ鍋」も登場!!

KL日本料理の老舗「OZEKI」では、常時10~12種類の鍋料理が注文できます。人気なのは、たっぷりの鶏肉を1日半かけて煮込んだ博多風「地鶏の水炊き鍋」、魚介だしがきいた韓国風「チゲ鍋」、カモと水菜の「ハリハリ鍋」など。1月からは特別なルートで仕入れた米国産牛モツを使った「モツ鍋」もメニューに登場! 脂がのって柔らかい米国産のモツを小麦粉と塩、焼酎を加えて丹念に下ごしらえしているの、モツ特有の臭みを消してうまみを最大限に引き出した、上品な味に仕上がっています。値段が手ごろなのうれしい、ぜひ一度お試しあれ。



①左上から時計回りにハリハリ鍋 (1人前 RM32)、モツ鍋 (RM29)、地鶏の水炊き鍋 (RM34)、チゲ鍋 (RM40)。※注文は2人前から。  
②モツ鍋で使われているのは牛の小腸。「マル腸」や「シロ」などとも呼ばれ、モツのなかでも甘みのある脂がたっぷりのった部分です。  
③店内はバリ風インテリアで統一、半個室もあります。



📍 Menara TA One, Ground Floor, 22, Jalan P.Ramlee, 50250 KL  
☎ 03-2166 4263  
🕒 ランチ 12noon-2:30pm、ディナー 6:30am-10:30pm 祝日休業  
🌐 <http://ozeki.com.my> 📺 OzeKi Tokyo Cuisine



ジー イー ジー レストラン

## G1G / 聚一聚港式海鮮火鍋飯店

ヘルシー鍋とお得なランチセット

チキンベースのスープに生薬ナツメが入ったさっぱり味のスープに、レタス、キノコ、カボチャ、トマトなど野菜を多く入れたヘルシー志向の鍋が魅力。なんとランチセットは、ほとんどが15リンギ以下。気軽にランチで鍋を楽しみたい方におすすめ!



ランチタイムは正午から午後3時まで。フライドライスプレートやおかゆなどのメニューも。



📍 No.47, Jalan Radin Bagus 57000, Bandar Baru Sri Petaling, KL  
☎ 011-1184 8888  
🕒 11am-11pm (ランチタイム12noon-3pm) 年中無休

トリヤ ジャパニーズバーベキュー

## 西家 / TORI YA JAPANESE BBQ

契約生産者直送の鶏を使った「水炊き鍋」が好評!

良質な牛の焼き肉やしゃぶしゃぶ、モツ鍋に定評のある西家。最近、新たに話題となっているのが「水炊き鍋」。マレーシアの生産者と契約して仕入れた自然飼育の鶏肉の鮮度は抜群、卵も一緒に仕入れられているので、新鮮な生卵をかけた卵ごはんが食べられるのうれしい!



鍋コースは1人前 RM138 ~。注文は2人前から、要予約。



📍 H-1-16, Plaza Riverwalk, No.1, Jalan Selvadurai, Off Jalan Sultan Azlan Shah, 51200 KL  
☎ 012-370 9789  
🕒 12noon-3pm, 5:30pm-11:30pm 不定休  
📍 Toriya Japanese BBQ-Wagyu Yakiniku Motsu Nabe Izakaya



自家製フィッシュヌードル (RM9) とフィッシュボール (RM6.50)。

QQ豆腐は鍋に入れる前と後で違った食感が楽しめます。

クラブローズの味は濃厚、鍋のスープの味が深まります。

ホーホー スチームボート

## Ho Ho Steamboat / 好好海鮮火鍋之家

ぜいたくシーフード鍋を楽しむならココ！ 品ぞろえ充実でリピーター多数！

国内に8店舗を展開するスチームボート専門店。ローカルだけではなく、日本人の常連客も多くいます。ここはシーフードをメインに「具材の種類が実に豊富」なのが特徴。というのもレストランが水産品加工工場を所有していて、新鮮なシーフードが毎日各店舗まで届けられるから。特に数量限定、かつ時価で出されるカニの卵「クラブローズ」とカニみそ「バタービッグクラブ」は他ではなかなか食べられない代物、頼めば鍋の高級感が一気に増します！ もちろん白身魚やホタテやカキなどの貝類、エビ、イカなどの鮮度も抜群。魚のすり身でできたフィッシュボールとフィッシュヌードル、ダンプリングなどはすべて自家製です。

スープは鶏と魚をベースにしたクリアスープとトムヤムスープの2種類。さっぱり味のクリアスープにニンニクオイルを少し入れるのが定番。シーフードだけでなく、お肉も新鮮。ビーフとラムは良質なオーストラリア産を使用。ポークレバーやポークベリーなども取りそろえていま

す。また、お店のオリジナルという揚げ物「QQ豆腐」はカリカリした食感で、鍋に入れずともお酒のアテとしてスナック感覚で楽しめます。

予算目安は5～6人で飲み物と合わせて約200リンギ。17種類の具材が付いた基本セットは19.90リンギ、2セットから注文できます。

スリプタリン店は大通りを一本入った飲食店などが立ち並ぶエリアにあります。店内にはエアコンルームもありますが、屋外席で食べれば解放感があり、ローカルな雰囲気も味わえます。



HO HO STEAMBOAT RESTAURANT  
好好海鮮火鍋之家  
(Pulau Kelong)

📍 No.19 Jalan Radin Anum 1, Bandar Baru Sari Petaling, 57000 KL  
☎ 03-9055 4440 / 012-289 3119  
🕒 3:30pm-12midnight  
🌐 www.steamboat.com.my

※その他店舗の詳細はHPをご確認ください。