

会員探訪

調味料はマレーシアから取り寄せ 本場の味が楽しめる

店内にはカウンター席も設置。夜はお酒も提供。



マレーシア家庭料理 J Kitchen

代表 Jennifer Ooi
所在地 たつの市龍野町本町72-18
TEL 0791-60-3132
営業時間 ランチ11:00~15:00
ディナー17:00~22:00 (火曜定休日)

○創業と現在の状況は
元々相生市で十八年間飲食店を

経営していたのですが、龍野の城下町の雰囲気が好きでよく訪れており、次第に当地でレストランを開業したいという想いが膨らんできました。物件を探し、念願叶って今年の三月一日にお店をオープン。地元の方をはじめ、相生・姫

路方面からも来店いただいています。

母はタイ人、父は華僑で私はマレーシアで生まれ育ちました。店名に「マレーシア家庭料理」とありますが、実際はタイや中華料理をミックスさせ、地元の新鮮な野菜を使用した料理が中心となっています。マレーシアではナツメヤ

ココの実などの漢方を料理に取り入れることが多く、当店でもそれを日替わりランチメニュー等に使用しお客様に元気になっていただければと考えています。

○オススメは

土日限定のメニューになります。豚のスペアリブを何種類もの漢方で煮込んだ「バクテー（肉骨茶）／一、五〇〇円」は特にオススメです。バクテーとはマレーシアやシンガポールの煮込み料理。

元々は中国大陸からやってきた労働者たちが力をつけるために朝ご飯やお酒を飲んだ後の締めとして食べていたそうです。

当店のバクテーは醤油ベースでキノコやレタス、ごろごろとした



深い味わいのバクテー

ポリウム満点の骨付き豚肉が入っています。磁味深くココのあるスープと、その味が染みたやわらかな豚肉の旨さが後を引き何杯でも食べられる美味しさです。

日替わりランチは海老のピリ辛炒めや旬の野菜を使った和え物など四品とマレーシアのちりめんじゃこ・イカンピリスのスープ、デザート、飲み物が付いて九〇〇円。こちらも大変人気があります。

○これからは

日本の方の口に合うよう優しい味付けに調整していきますので是非一度お越しください。これからもお客様の健康を少しでもお手伝いさせて頂きたいという気持ちを大切に、より良い店作りに努めます。

