

カピックセンター 世界の料理 ご案内



はじめに

カピックレストランは完全予約制です。
お食事の1週間前までにご予約をお願いします。
10人以上～でのご注文をお願いしております。
アレルギーや宗教による食事制限につきましても、できる限り対応させていただきます。

お食事によっては、その国に派遣されていた青年海外協力隊OVが在籍しております。
経験談をお話したり、国際理解プログラムとの組み合わせも可能です。
お気軽にご相談ください。



: その国に派遣されていた隊員が在籍しています。



: 少し辛めの味付けです(辛さ調節可能)



: パクチーが入っています



Menu

ETHNIC

鹿児島県アジア・太平洋農村研修センター

アフリカン

¥800

マッフェ(セネガル)

ピーナッツ味のシチューです。

ボボティー(南アフリカ共和国)

カレー風味のミートローフです。

カチュンバリサラダ(ケニア)

レモンと塩で味付けしたさっぱりサラダです。

サツマイモのシナモン煮(南アフリカ共和国)



アジア

¥800

ネパールチキンカレー(ネパール)

トマトベースのチキンカレーです。

タンドリーチキン(インド)

チキンをヨーグルトと香辛料で漬けた料理です。

ダール豆のスープ(ネパール)

ケワダツィ(ブータン)

じゃがいものチーズ煮込みです。

ナムル(韓国)

※ご飯はインディカ米を使用しています。



カリビアン



¥800

※カリブ諸国(ドミニカ共和国、ホンジュラス、パナマ、コスタリカなど)

アロスフリート&フリホーレス

玉ねぎとピーマンのピラフに、レッドビーンズをにんにくやパクチーと一緒に煮たものをかけました。

ファヒータス 豚肉と野菜の炒め物です。

エンパナーダ

ハムやベーコンをパン生地に包んだもの。

エンサラダ

酢が効いたサラダです。(酢が苦手な方は調節可能です)



※写真はイメージです

Menu

ASIA

鹿児島県アジア・太平洋農村研修センター

ベトナム ¥800

フォー ベトナムの定番麺料理です。
ゴイ・クオン
エビの生春巻きです。
パインコット&えびせん
エビ入りのお好み焼き風の料理です。
チエー
ココナッツミルクを使用した優しい味のぜんざいです。
サラダ
グレープフルーツやトマトのサラダです。



ブータン ¥800

ブータンライス
赤飯風のごはんです。
ケワダツィ
じゃがいものチーズ煮込みです。
エゼ
トマトや玉ねぎを使用したピリ辛サラダです。
パクシャパー
豚肉と大根の煮込みです。



ネパール ¥800

ネパールチキンカレー
トマトベースのチキンカレーです。
ダール豆のスープ
ダール豆を使用したあっさりしたスープです。
ネパール風サラダ
じゃがいもとキュウリを、カレーやレモン等で味付けをしたサラダです。
ネパール風じゃがいも炒め
じゃがいもをスパイスで炒めました。



※写真はイメージです

Menu

ASIA

鹿児島県アジア・太平洋農村研修センター

インドネシア ¥800

インドネシアカレー
ココナッツベースのカレーです。(辛さ調節可能)
ガドガド
厚揚げと野菜にピーナッツのソースがかかった
サラダです。
えびせん
※ライスはインディカ米を使用



モルディブ ¥800

ヨーグルトサラダ
リンゴが入った、ヨーグルト風味のサラダです。
マスフニ
ツナとココナッツの和え物です。
デビルチキン
チキンのトマト煮込みです。(辛くないです)
ロシもしくはライス
※ロシ 薄焼きのパンです。



スリランカ ¥800

ビリヤーニ
スリランカ風のピラフです。
アユルヴェーダースープ
ココナッツミルクをベースとした優しいスープです。
マツルン
カレー風味のピリ辛野菜炒めです。



※写真はイメージです

Menu

EXTRA

ブラジル



¥800

ポンデケージョ

ブラジル風のチーズパンです。

ビナグレッチ

ビネガーサラダです。(酢の調整が可能です)

フェジョアーダ

ブラックビーンズを使用したブラジル風のシチューです。

ライス



トンガ

¥800

ルウモア

鶏肉のココナッツ煮です。

オタイカ

トンガ風のココナッツ入りサラダです。

芋のふかし(主食)

サツマイモやサトイモをふかしたものです。



※写真はイメージです

Menu

SPECIAL



NEW

多国籍

¥800

各地域の料理から3品

1つの地域だけでなく、他の地域の料理も食べてみたい…。

そんなあなたには多国籍料理はいかがでしょう？

各地域の料理から3品、スタッフおすすめの料理を提供します。

※提供される料理は毎回変わります。



この国の、こんな料理があればいいのに！
などご意見お待ちしております。
もしかしたら、あなたの意見が採用されるかも！？

【お問い合わせ】
鹿児島県アジア・太平洋農村研修センター
TEL:0994-45-3288 FAX:0994-45-3258
MAIL : info@kpic.jp



KAPIC世界の料理 一覧

2020.4.1～

名称	国名		料理名	内容	値段	備考
アフリカン		1	ライス		800	※ピーナッツアレルギーの方はお知らせください。
	セネガル	2	マッフェ	ピーナッツ味のシチュー		
	南アフリカ	3	ボボティー	カレー風味ミートローフ		
	ケニア	4	カチュンバリサラダ	野菜サラダ		
	南アフリカ	5	サツマイモのシナモン煮			
アジア		1	ライス	インディカ米(長粒米)のご飯	800	
	ネパール	2	ネパールチキンカレー	トマトベースのチキンカレー		
	インド	3	タンドリーチキン			
	ネパール	4	ダール豆のスープ	ダール豆を使ったスープ		
	ブータン	5	ケワダツィ	じゃがいものチーズ煮込み		
	韓国	6	ナムル	野菜の和え物		
カリビアン	カリブ諸国 (ドミニカ共和国、 ホンジュラス、パナ マ、コスタリカなど)	1	アロスフリート	ピラフ風ごはん	800	
		2	フリホーレス	煮豆		
		3	エンパナーダ	ハムやベーコンをパン生地に包んだもの。		
		4	ファヒータス	肉野菜炒め		
		5	エンサラダ	お酢で和えたサラダ		

ベトナム		1	フォー	ベトナム麺	800	
		2	ゴイ・クオン	生春巻き(エビ入り)		
		3	バインコット	お好み焼き(エビ入り)		
		4	えびせん	エビせんべい		
		5	チュー	ぜんざい		
		6	サラダ			
ブータン		1	ブータンライス	赤飯風のごはん	800	
		2	ケワダツィ	じゃがいものチーズ煮込み		
		3	エゼ	ブータンサラダ		
		4	バクシャパー	豚肉と大根の煮込み		
ネパール		1	ライス	インディカ米(長粒米)のご飯	800	
		2	ネパールチキンカレー	トマトベースのチキンカレー		
		3	ダール豆のスープ	ダール豆を使ったスープ		
		4	ネパール風サラダ	カレー・レモン・ごま味のサラダ		
		5	ネパール風じゃがいも炒め	あっさりとしたじゃがいもの炒め物		
インドネシア		1	ライス	インディカ米(長粒米)のご飯	800	
		2	インドネシアカレー	ココナッツカレー(辛さ対応可)		
		3	ガドガド	厚揚げと野菜にピーナッツのソースをかけたサラダ		
		4	えびせん	エビせんべい		
ブラジル		1	ライス		800	
		2	ボンデケージョ	ブラジル風のチーズパン		
		3	ピナグレッチ	サラダ		
		4	フェジョアーダ	黒豆を使ったブラジル風シチュー		
モルディブ		1	ライスもしくはロシ	ロシ:平たいナンのようなもの	800	
		2	ヨーグルトサラダ	ヨーグルト風味のサラダ		
		3	マスフニ	ツナとココナッツの和え物		
		4	デビルチキン	チキンのトマト煮込み		
スリランカ		1	ピリヤーニ	スリランカ風ピラフ	800	辛さ調節可。ご相談ください。
		2	アユルヴェーダースープ	ココナッツミルクを使ったスープ		
		3	マッルン	ピリ辛野菜炒め		
トンガ		1	ルウモア	鶏肉のココナッツ煮	800	
		2	オタイカ	トンガ風のサラダ(ココナッツ味)		
		3	芋(主食)	トンガの主食。いもの蒸し焼き		

多国籍		1	?	?	800	内容はその都度変わります。
		2	?	?		
		3	?	?		

 : その国についての説明ができる職員が在籍しております。