



守り続けてきたルーがある。 ～欧風カレー専門店ガヴィアル～

創業以来、素材にこだわり、手間を惜しまず継ぎ足しのカレーを提供し続けるカレー専門店。カレーだけでなく、くつろぎの空間も味わえる”ガヴィアル”を訪れてきた。

愛され続ける秘訣

神保町駅A5出口から信号を渡ってすぐのところにある欧風カレー専門店ガヴィアル。オシャレな雰囲気と明るいスタッフの方が出迎えてくれる、神保町を代表するお店だ。地元の人々から長年愛され、カレー激戦地で美味しいカレーを提供し続けている。

ガヴィアルは神田駅前に店を構えてから32年になる。現在の場所に移転するにあたって、全然知らない土地よりも、馴染みのある神田の中から神保町を選んだ。こは、既存のお客さんも徒歩で来ることが出来る場所であったからだ。「長いことやっていると、色々なお客様がいるよ。」と創業以来の店主は笑顔で語る。いつもあさりカレーを注文されるお客さんのことや、一週間に1回のペースで20年以上欠かさずに通い続けているお客さんのことなど、語ってくれた多くのエピソードからも長年愛されてきたことが伺える。

激戦区のため、経営努力を忘れずに日々営業しなければならぬ。そ



インタビューに答えた下さった店員さんたち。

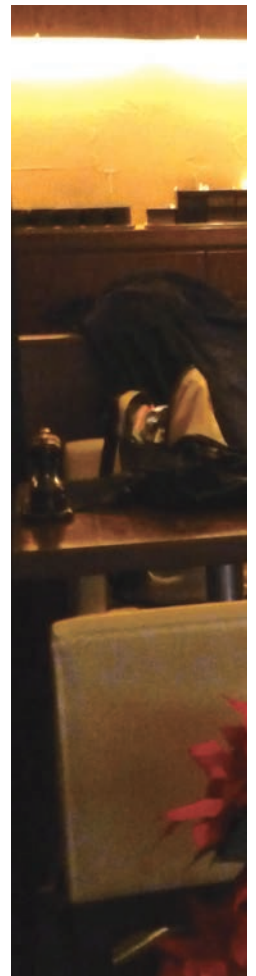
の努力は手間を惜しまず毎日継ぎ足してきたカレールーに表れている。カレールーは毎日継ぎ足すことや気候などで味が変わってきちゃうため、変わらないように調整している。美味しいと一言で言ってしまうのは簡単だが、いつでも変わらないガヴィアルの味を追求し続けることは難しい。ガヴィアルのルーは、たまねぎ・セロリ・にんじんがルーの半分を占めている。それにより野菜の甘みが引き出されている。それだけではなく、ビーフはビーフ、あさりにはあさり、エビはエビ、といったように、ルーだけで、その味がするのが一番のこだわりである。また、ガヴィアルでは、必ずじゃがいもの



ミックスカレー (1,400円)



ビーフカレー (1,300円)



メイクインがカレーに添えられている。じゃがいもは欧風カレーにはつきものであり、ルーの中に入れないのには理由が二点ある。一つは、じゃがいもをルーに入れてしまうと、煮くずれてしまい味が悪くなること、もう一点は継ぎ足しが出来なくなるからだ。

ガヴィアルで一番のおすすめがビーフカレー(1300円)である。国産ビーフを使用しており、欧風カレーの定番である。ビーフがゴロゴロと入っていて食べ応えのある一品である。ブイヨンで炊いたライスの上にはチーズがのっているのも特徴の一つだ。甘口、中辛、辛口と三種類の辛さがあるが、家庭よりもやや辛めに作られている。ビーフカレーは、中辛がおすすめだ。2種類のルーがついているランチタイム限定のお得なメニューもあり、数量限定のため早めの来店がおすすめだ。

駅からも近く、女性や一人の方でも、お気軽に訪れることが出来る。是非、ガヴィアルに、足を運んでみてはいかがだろうか。

欧風カレー専門店「ガヴィアル」

〒101-0051
東京都千代田区神田神保町
1-9 稲垣ビル 2F
(東京メトロ・都営地下鉄
神保町駅 A5 出口正面)

営業時間：11:00～22:00
定休日：なし(年末年始を除く)
TEL：03-6273-7148
URL：http://www.gavial1982.com/

☆アルバイト募集☆

①キッチンサポート ②ホール
時給 1000円以上

(制服貸・食事補助・研修50h・
時給950円・交通費支給)

① 9:30～14:30
② 17:30～22:00

週2日、1日4h～応相談

担当 曾根田