



マレー飯・コレクション

マレーシアの食事の特徴は、多民族国家ならではの「多様性」と「融合」です。中華系をベースとしながらマレー系・インド系の料理が共存し、さらにそれらが混ざり合った独自の味わいが発展しています。

マレー料理

ココナツミルクやスパイスを多用し、辛み・酸味・香りが調和した濃厚な味わいで、イスラム教の影響から豚肉や酒を使わない「ハラル」調理が基本です。



中華料理

広東・飲茶・四川・海鮮等が可能です。



インド料理

インド系住民の歴史的背景と多民族社会の食文化が融合し、スパイス豊かな料理が日常生活に根付いているため、日本からの旅行者にも好評です。



スチームボード

鶏ガラスープやトムヤムスープなどをベースに、野菜・海鮮・肉・餃子など多彩な具材を煮込み、チリソースや薬味を加えて楽しむ料理です。日本の寄せ鍋に近いスタイルです。

