

WEEK 5  
KOTTU  
コットゥ  
FROM SRI LANKA

FALL 2024  
WORLD CUISINE  
Big Orange Restaurant

¥ 750  
TAX INCLUDED



කොටු රසවිඳීම



**RANDIMA DE SILVA**  
デシルバランディマさん  
Graduate School of  
Human  
Environment Studies  
人間環境学府



### ABOUT THIS CUISINE

Kottu is a popular Sri Lankan street food, made by chopping up parata (flatbread) into small pieces and stir-frying it with vegetables, eggs, and either meat or seafood, all seasoned with spices. The rhythmic sound of chopping roti, heard from street stalls, is a hallmark of Kottu preparation. The level of spiciness and choice of ingredients can vary, making it a hearty and customizable dish loved by locals and tourists alike.

コットゥはスリランカの代表的なストリートフードで、主にパラタ（平たいパン）を細かく刻んで、野菜、卵、肉やシーフードとともにスパイスで炒めた料理です。独特のリズムでロティを刻む音が屋台から聞こえ、その音はコットゥ作りの特徴でもあります。辛さや具材の組み合わせは自由自在で、地元住民や観光客にも人気な一品です。