

前菜

Appetizer

- | | |
|---|--|
| <p>① パニプーリ PANI PURI ----- ¥600</p> <p>インド特産スナック(アザラシ)が中心。一口で食べられるように作られています。</p> <p>Indian street specialty. A. Sharp and crispy appetizer served with tangy tomato based accompaniments.</p> | <p>② サブリパコダ SABZI PAKODA ----- ¥600</p> <p>食をつたえ野菜の揚げ物(揚げ)</p> <p>Butter fried assorted vegetables. (8 pieces)</p> |
| <p>③ ベルプリ BHEL PURI ----- ¥600</p> <p>ベルプリは、シャガイもどきと豆腐をタマリンドソースで揚げた揚げ物です。</p> <p>Bhelpur is a puffed rice dish with potatoes. And a large tangy sauce.</p> | <p>④ パニルパコダ PANIR PAKODA ----- ¥550</p> <p>自家製 Cottage チーズの揚げ物(揚げ)</p> <p>Slice of home made cottage cheese dipped in batter and deep fried. (8pieces.)</p> |
| <p>⑤ アルチャト ALDO CHAT ----- ¥600</p> <p>揚げ物のじゃがいもサラダ</p> <p>Chunks of potato with fresh vegetables and spices.</p> | <p>⑥ オニオンパリア ONION BHAJIA ----- ¥600</p> <p>スライス野菜の、オニオンソースから揚げ</p> <p>Thin slices of onions, mixed with spices, bound with batter and deep fried.</p> |
| <p>⑦ マモサ MAMOSA ----- ¥600</p> <p>野菜とスパイスを詰め込んだ焼きたての唐揚げ</p> <p>Triangle Malpatty stuffed with potato, vegetables and spices.</p> | |

スープ

SOUP

- | | |
|--|---|
| <p>① トマトスープ TOMATO SOUP ----- ¥600</p> <p>生クリーム入りトマトソース</p> <p>Tomato soup enriched with fresh cream.</p> | <p>② チキンスープ CHICKEN SOUP ----- ¥600</p> <p>濃厚な風味のチキンスープ</p> <p>Mildly spiced chicken soup.</p> |
| <p>③ ラッサム RASSAM ----- ¥600</p> <p>南インド地方のレンズ豆のスープ(唐口)</p> <p>A South Indian Special spicy lentil based soup.</p> | <p>④ カボチャスープ KABOCHA SOUP ----- ¥600</p> <p>カボチャペーストのスープ</p> <p>Mild pumpkin based soup.</p> |
| <p>⑤ ムリガタワニースープ(インド風チキンスープ) MULLIGATAWNI ----- ¥600</p> <p>レンズ豆のスープをベースにした唐揚げを添付しました。</p> <p>Mildly spiced lentil soup served with chicken.</p> | |

お食事に添えて

Accompaniments with an Indian meal

- | | |
|---|---|
| <p>① パニダ PANI ----- ¥200</p> <p>レンズ豆のウォーター</p> <p>Lentil water. (Spices, Fried or roasted / fried)</p> | <p>② カヂェンパー KACHUMBER ----- ¥550</p> <p>オニオンをたっぷり使ったインド風サラダ</p> <p>Indian style salad with slices of onions, cucumber, tomatoes, and tossed with lemon dressing.</p> |
| <p>③ マサラパニダ MASALA PANI ----- ¥350</p> <p>レンズ豆のウォーター(トマト、唐口)</p> <p>Lentil water with tomatoes and spices. (Fried or Roasted)</p> | <p>④ サラダ SALAD ----- ¥600</p> <p>野菜サラダ</p> <p>Regular mixed salad with lettuce, cucumber and tomatoes.</p> |
| <p>⑤ ライタ RAITA ----- ¥400</p> <p>ヨーグルトにおろし、オニオン、人参、スパイスで漬け付したもの(唐口)</p> <p>Beaten home made yogurt with cucumber, onions and spices.</p> | |

インドのパン、ご飯

CHOICE OF INDIAN BREADS & RICE

- | | |
|---|---|
| 国 ナン NAAN ----- ¥275
やわらかい、平たく焼いたインドの代表的パン
<i>A light unleavened bread.</i> | 国 プーリ Puri ----- ¥400
無油の小豆粉を使って焼いたパン
<i>Deep fried whole wheat bread.</i> |
| 国 チーズ・ナン CHEESE NAAN ----- ¥500
チーズ入りのナン
<i>A light unleavened bread with cheese.</i> | 国 プラタ・ラッチェダール PRATHA LACHHEDAR ¥400
無油の小豆粉を使って焼いた、層になったパン
<i>Layered whole wheat bread baked in Tandoor.</i> |
| 国 ガーリック・ナン GARLIC NAAN ----- ¥400
ガーリック入りのナン
<i>A light unleavened bread with garlic.</i> | 国 アルプラタ ALUO PRATHA ----- ¥500
無油の小豆粉を使い、揚げ出したじゃがいもを詰めて焼いたパン
<i>Whole wheat bread stuffed with spiced potatoes, and baked in Tandoor.</i> |
| 国 ゴマ・ナン SESAME NAAN ----- ¥400
胡麻入りのナン
<i>A light unleavened bread with sesame.</i> | 国 フルカチャパティ PURKA / Chapatti ----- ¥300
無油の小豆粉を使い、揚げ出した野菜を詰めて焼いたパン
<i>Light whole wheat bread usually eaten at home in India.</i> |
| 国 カシ・ミリ・ナン KASHMIRI NAAN ----- ¥500
レーズン、アーモンドスライスを入れて焼いたパン
<i>Tandoor baked bread with raisins, and almond slices.</i> | 国 ライス PLAIN RICE ----- ¥250
国 インド米のライス BASMATI RICE ----- ¥350 |
| 国 タンドリー・ロティ TANDOORI ROTI ----- ¥275
無油の小豆粉を使って焼いたパン
<i>Whole wheat Indian bread.</i> | |

タンドール料理

THE TANDOORI

- | | |
|---|---|
| 国 タンドリー・チキン TANDOORI CHICKEN ----- 1羽分(FULL) ¥2400 国 半羽分(HALF) ¥1350
やわらかい鶏肉をヨーグルトとスパイスに漬け込み、タンドールで焼いたもの
<i>Chicken broilers marinated in yoghurt and spices and barbecued in the Tandoor.</i> | |
| 国 シークカバブ SHEEK KABAB (4 pieces) --- ¥1190
スライスされたマトンの肉片をスパイスに漬け込み、タンドールで焼きました。
<i>Mixed mutton mince with spices and fresh herbs, marinated on skewer and roasted in the Tandoor.</i> | 国 タンドリー・ミックス TANDOORI MIX --- ¥2990
チキン、マトン、シーチキン、野菜のタンドール料理を盛り合わせ、お皿を添えた一品です。
<i>An assortment of chicken, mutton, prawns and fresh Kabab done in the Tandoor, served with rice.</i> |
| 国 ジンジャー・チール・パワール TANDOORI PRAWN (4 pieces) ----- ¥2200
新鮮なロースパイスに漬け込んだ大正海老をタンドールで焼きました。
<i>Large prawns marinated in exotic spices and cooked in the Tandoor.</i> | 国 ニラニカバブ NIORANI KABAB ----- ¥1190
マリネドソース漬けのんだがキリンの鶏肉をタンドールで焼きました。
<i>Chicken legs marinated in a mild sauce and cooked in the Tandoor.</i> |
| 国 チキンティッカー CHICKEN TIKKA (4 pieces) ¥1190
一口大の骨付き鶏肉をスパイスに漬け込み、タンドールで焼きました。
<i>Boneless pieces of chicken marinated in spices and cooked in the Tandoor.</i> | 国 ファイシュティカカ FISH TIKKA (4 pieces) --- ¥1190
一口大の骨付き魚肉をスパイスに漬け込み、タンドールで焼きました。
<i>Tender fish pieces marinated and cooked in Tandoor.</i> |

マトン料理

Mutton Dishes

- | | |
|--|--|
| <p>⑧ カガイマトン KAGAI MUTTON ----- ¥1190</p> <p>オニオンとピーマンのスライスと一緒に煮らる。
Spicy lamb/beef with sautéed onion and capsicum</p> | <p>⑧ マトン・マサラ MUTTON MASALA ----- ¥1190</p> <p>柔らかいマトンを濃厚ソースで煮込んだカレー。辛口。
Tender pieces of mutton-cooked with a rich spicy gravy</p> |
| <p>⑧ マトン・ローガンジョシュ MUTTON ROGANJOSH ----- ¥1190</p> <p>インド南部のマトンカレー
Typical Indian mutton-curry</p> | <p>⑧ マトン・ビリヤニ MUTTON BIRYANI ----- ¥1430</p> <p>マトンを入れて煮込んだスパイスライス
Saffron rice cooked with mutton</p> |
| <p>⑧ サグ・ゴースト SAGG GOSHT ----- ¥1190</p> <p>すりつぶしたホウレン草を入れたマトンカレー
Mutton-curry cooked with mashed spinach</p> | <p>⑧ キーママター KEEEMA MUTTON ----- ¥1190</p> <p>グリーンピースが入ったマトンカレー
Mutton mutton curry with green peas, medium spicy</p> |

We only serve HALAL Chicken

チキン料理

Chicken Dishes

- | | |
|--|--|
| <p>⑧ ムルグ・サグワラ MURGH SAAGWALA -- ¥1090</p> <p>すりつぶしたホウレン草を入れたチキンカレー
Boneless pieces of chicken-cooked with spinach</p> | <p>⑧ チキンビリヤニ CHICKEN BIRYANI ----- ¥1320</p> <p>チキンを入れて煮込んだスパイスライス
Saffron rice cooked with chicken</p> |
| <p>⑧ シャジャハニムルグ SHAJAHANI MURGH ¥1090</p> <p>アーモンドとカシューナッツのペーストを入れて煮込んだチキンカレー 辛口
A rich-chicken curry with almonds and cashew nuts paste (mild)</p> | <p>⑧ チキンマサラ CHICKEN MASALA ----- ¥1090</p> <p>骨付きチキンをフレンチソースで煮込んだもの
Tender chicken-cooked with rich spicy sauce</p> |
| <p>⑧ チキンカレー CHICKEN CURRY ----- ¥1050</p> <p>典型的なインド風チキンカレー
A typical Indian-style curry</p> | <p>⑧ バターチキン BUTTER CHICKEN ----- ¥1090</p> <p>バターとトマトソースを使った濃厚なチキンカレー
Deliciously flavoured chicken curry with butter and tomato sauce</p> |

魚料理

Fish Dishes

- | | |
|--|--|
| <p>⑧ ブラウンマサラカレー PRAWN MASALA ¥1190</p> <p>ココナッツミルクで煮込んだ大正海老のカレー
A mild prawn curry cooked with coconut milk</p> | <p>⑧ シマガツオのバター揚げ FRIED FISH ---- ¥2480</p> <p>シマガツオのバター揚げ
Batter-fried pieces of pomfret</p> |
| <p>⑧ ジンガーザルフレジー ZINGA ZALFRADZY ¥1190</p> <p>大正海老とたまねぎ、ピーマンの粒とスパイスを煮込んだもの
Large prawns cooked with onions, capsicum and spices</p> | <p>⑧ シマガツオのスパイス揚げ MASALA FISH ¥2480</p> <p>シマガツオのスパイス揚げ
Batter in spices and mellow food</p> |
| <p>⑧ フィッシュカレー MANGALORIAN FISH CURRY ¥1250</p> <p>マンゴーの葉が特徴的なココナッツミルクで煮込んだ白身魚のカレー(ライス付)辛口
Boneless pieces of white fish cooked in coconut milk - A spicy Mangalorean specialty</p> | |

野菜料理

Our Vegetarian specialties

⑧ アールゴビ ALDO GOBI ----- ¥1090

スパイスを効かせたポテトとカリフラワーの炒め物
Potatoes and cauliflower sautéed in butter and spices.

⑧ アールジラ ALDO JEERA ----- ¥1000

ボンベイポテトと呼ばれるポテトのスパイス炒め
Curry spiced potatoes (spicy sautéed fry)
Commonly called as "Bombay Potatoes."

⑧ ベイガン・バルタ BANGAN BHARTA ----- ¥1090

デザートで煮いた茄子をすりつぶし、スパイス、生の
スパイスで調理したカレー
Sautéed and mashed eggplants sautéed with onions and fresh spices.

⑧ バイガン・マサラ BANGAN MASALA -- ¥1050

煎みずり野菜のカレー
Chunks of eggplants in onion based gravy

⑧ チャナ・マサラ CHANNA MASALA ----- ¥1050

ひよこ豆のカレー
Garbanzo beans sautéed with onion and ground spices.

⑧ パラク・パニール PALAK PANEER ----- ¥1090

すくすくとしたホウレン草に
自家製コッテージチーズをたっぷり入れたカレー
Curried mashed spinach with home made cottage cheese.

⑧ マタール・パニール MUTTER PANEER ----- ¥1090

自家製コッテージチーズとグリーンピースのスパイス炒め
Home made cottage cheese and green peas sautéed
with a mildly spiced sauce.

⑧ ダヒ・カディ DHAI CADDY ----- ¥1190

香り高いスパイスを効かせたインド風のダンゴを入れたカレー
ヨーグルトもろもろでんごつくりました。
A yogurt based curry with aromatic spices and lentil dumplings.

⑧ ミックス野菜カレー MIX VEGETABLE CURRY ¥1050

マッシュポテトの野菜カレー
Mix vegetables in mild gravy

⑧ コファ・ラージャブ KOFTA LAJWAB -- ¥1090

新鮮なコッテージチーズもろもろとして油で揚げた
マッシュポテトのカレー
Mixed vegetable balls with onions, cottage cheese
and chopped nuts served with a mild gravy.

⑧ ダール・ダドケワリ DAL SADDIHWALI --- ¥1050

バターをたっぷり使った煮込んだレンズ豆のスープカレー
Lentils braised in butter and spices.

⑧ カディ・パニール KADAI PANEER ----- ¥1090

コッテージチーズは、トマト、玉ねぎ、スパイス
pieces of cottage cheese cooked
tomato, onion and ground spices.

⑧ ビンディ・マサラ BHENDE MASALA -- ¥1090

オクラと玉ねぎのカレー
Okra with onion and spices.

⑧ シャジャハン・ブラウ SHAJAHAN PULAW ¥650

自家製コッテージチーズ、ドライフルーツ、
マッシュルームを入れたマサラライス
Saffron rice with cottage cheese, dry fruits and mushrooms

⑧ マッター・ブラウ MUTTER PULAW ----- ¥550

グリーンピースを入れたマサラライス
Saffron rice with green peas.

南インド料理

SOUTH INDIA DISHES

⑧ マサラ・ドサ MASALA DOSA ----- ¥1300

野菜入りウインナーパンケーキ
Water the South Indian style pancake made from
Ground lentils and rice. Served with potatoes and onions.

⑧ ドサ SADA DOSA (PLAIN DOSA) ----- ¥1100

ウインナーパンケーキ
Water the Indian style pancake
made from ground lentils and rice.

⑧ イドゥリ IDLI SAMBAR ----- ¥990

サンバル、イドゥリ共に南インドの代表的な料理
Idli is a south Indian savory cake popular throughout India.
It is made by steaming a batter consisting of fermented black
lentils (black-eyed) and rice.

⑧ ヴァンダサンバー VADA SAMBAR ----- ¥900

豆の揚げダンゴ、野菜のスープを煮えた
Light lentil dumplings with fresh spices and deep fried
Served with pungent gravy (2 pieces)

⑧ オニオン・ウッターー ONION UTTARA -- ¥1100

厚揚げとハーブのパンケーキ
Thick pan cake with onion and herbs

特製デザート

Desert specialties

㊦ クルフイ KULFI ¥550

自家製ヨーグルト風アイスクリーム
 Home made Indian ice cream with chopped mangoes.

㊦ アイスクリーム ICE CREAM ¥350

バナナアイスクリーム
 Vanilla ice cream

㊦ ラスマライ RASMALAI ¥600

ミルクで煮つけたカッテージチーズと
 びんやチキンの卵黄を混ぜたデザート
 Soft cottage cheese curds in condensed milk. Flavored with
 cardamom and garnished with sautéed peas/beans.

㊦ グラブ・ジャムン GALAB JAMUN ¥400

蒸インゲン豆
 ミルク、砂糖、カスタードで煮た甘い団子
 香辛料で仕上げたデザート
 Peas in North Indian style
 Condensed milk balls flavored with cardamom.

㊦ ニカル・ハルワ CARROT HALWA ¥550

すりおろしたニンジン、クリームとフルーツをトッピング
 したデザート
 Grated carrots cooked in ghee, cream and dry fruits.

㊦



クルフイ

㊦



グラブ ジャムン

㊦



アイスクリーム

㊦



㊦



ラスマライ

We only serve H.A.L.A.I. Menu

SET MENU セットメニュー

THALI ターリー

いろいろな料理を味わって頂く最適なインドスタイルの料理セット料理です。
※ 表示価格はそれぞれ1人前の料金になります。

A set of the choicest specialties presented in typical Indian style, enough for one person.

ターリー THALI ¥3675

チキン/チキン、シーフード、チキン、チキン、マトン/ボンゴス、野菜カレー
ライス、デザート、飲み/コーヒー

Chicken Chicken, Meeh Kebab, Nann, Chicken, Mutton/Bongos, Vegetable curries
Rice, Dessert, Tea / Coffee

ベジタリアン ターリー VEGETARIAN THALI ¥3675

野菜料理だけのターリーです
でも、パコラ、フンド、パコラ/チコール、アム/ココ、ポルカレー
ライス、デザート、飲み/コーヒー

Samosa, Pakoda, Fula, Pakh Panti, Aloo Gobi & Dal curry
Rice, Dessert, Tea / Coffee

A セット SET A

2種類のカレーをお選びください、サフラン、ライス、ナン、マサラチーフ ¥1870

Choice of two curry, Saffr, Rice, Nann & Masala Chaf

B セット SET B

2種類のカレーをお選びください、チキン/チキン、サフラン、ライス、ナン、マサラチーフ ¥2490

お好きな飲み物1杯

Choice of two curry, Chicken/Chicken, Saffr, Rice, Nann & Masala Chaf
& choice of one Drink.



パーティーメニュー
Party Menu from
¥2000 より

ドリンク

Drink Menu

全てのソフトドリンク ALL SOFT DRINKS ¥450

Chai チャイ	Leads リード	Soles ソール	Cola コーラ	Ginger Ale ジンジャーエール	Osaking Tea オサキングティー	Coffee (Hot or Iced) コーヒー(ホット/アイス)	Orange Juice オレンジジュース
Tonic Water トニックウォーター		Mineral Water ミネラルウォーター		"Bao Ajar" (An authentic Indian cold drink (green and red) made from rose and other aromatic ingredients) バオアジャール(バラの香りを効かせた緑と赤のインド産冷飲み)			

全てのアルコール飲料 ALL ALCOHOLIC DRINKS ¥700

Draft Beer ドクトビール	Indian Beer インドンビール	Heineken ハイネケン	Shochu ショット	Sake サケ	Gin ジン	Tequila テキーラ	Vodka ウォッカ	Scotch スコッチ
Glass wine (Red / White) グラスワイン(赤/白)		Dry Sherry ドライシェリー	Bacardi Rum バカールム	Umeshu ウメシユ	Shochu Sour (Garon / Gasanfruit) ショットソー(カラン/ガサンフルーツ)			
Campari (Orange / Soda) カンパリ(オレンジ/ソーダ)		Cassis (Lard / MM) カシス(ラード/MM)	Kahlua (Lard / MM) カールア(ラード/MM)					

スコッチボトル SCOTCH BOTTLE ¥5,000

ボトルワイン (700ml) BOTTLED WINE

French フランス	¥4,000
Australia オーストラリア	¥3,000
Chile チリ	¥3,000
Champagne シャンパン	¥4,000
India La Reserve インドラ・レゼルブ	¥3,500
India Iles of Seychell インドイール・ドゥ・セイシェル	¥2,500



飲み放題



All you
can drink!

¥1,800

2時間
限定

日本酒・焼酎・ハウスワイン(赤・白)
ビール/生ビール・ウィスキー/ハイボール
焼酎サワー(レモン・グレープフルーツ)

詳しくは店員にお尋ねください。If you have any questions, please ask the waiter.

飲み放題

¥1,800

2時間限定



日本酒・焼酎・ハウスワイン（赤・白）

生ビール・ウイスキー・ハイボール

焼酎サワー（レモン・グレープフルーツ）

ランチ: 11:00 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:30) Lunch: 11:00 ~ 15:00 (last order 14:30)

* 辛さを調整できます。スタッフに申し付け下さい。We can make it as hot or as mild as you wish!

🔥 medium hot 🔥🔥 hot 🔥🔥🔥 very hot 🔥🔥🔥🔥 very very hot

* ナン・ライスおかわり自由です。Rice/nan all you can eat!

(A) カレーセット Choice of one curries **(B) カレーセット Choice of two curries**



お好きなカレー 1品、
ナンまたはライス、
サラダ、ドリンク付
One curry, nan or rice,
saled & soft drink

¥750



お好きなカレー 2品、
ナンとライス、
サラダ、ドリンク付
Choice of two curries,
nan and rice,
saled & soft drink

¥850

(C) タンドリーセット Tandoori set **(D) ヘルシー野菜カレーセット Healthy vegetable curry set**



お好きなカレー 1品、
タンドリチキン、
シシカバブ 2ピース、
ナンまたはライス、
サラダ、ドリンク付

¥1,100



野菜カレー 2品、
タンドリロティ、
ライス、サラダ、
ドリンク、ホスープ

¥950

Tandoori chicken, 2 pieces sheekh kebab,
Choice of one curry, nan or rice,
saled, soft drink

Two vegetable curries, tandoori roti, rice,
small soup, saled & soft drink

(E) マトンビリヤニ Mutton Biryani **(F) ビリヤニ Biryani**



¥1,300



¥1,200

チキン、野菜 のいずれか
Chicken or Vegetable

ナンの交換 Nan exchange

+ ¥200

ランチセットドリンク Soft drink with lunch set

コーヒー・チャイ (ホット or アイス)・ウーロン茶・ラッシー・オレンジジュース・コーラ
Coffee・Masala chai (hot or ice)・Oolong tea・Lassi・Orange juice・Cola

ドリンク追加 Extra drink + ¥200

カレー単品追加 Extra bowl of curry

+ ¥300

チキンカレー・マトンカレー・シーフードカレー・エッグカレー・ミックス野菜カレー
バターチキンカレー・ほうれん草カレー・日替わりカレー
Chicken Curry・Mutton Curry・Sea Food Curry・Egg Curry・Mix Vegetable Curry
Butter Chicken Curry・Saag Chicken Curry・Curry of the day

サイドオーダー Additional with lunch order

プレーン
Plain



¥150

チーズ
Cheese



¥300

ゴマ
Sesame



¥250

ガーリック
Garlic



¥250

ナン
Nan

追加注文

その他
Others

タンドリチキン
Tandoori chicken



¥200 (1ピース)

シシカバブ
Sheekh Kebab



¥200 (1ピース)

サモサ
Samosa



¥200 (1ピース)

ランチビール/ワイン Lunch Beer / Wine ¥350



飲み放題 All you can drink!

¥1,800
2時間限定

お得!
Good value

美味しいランチを
お楽しみください

ランチ弁当
LUNCH BENTO
割引クーポン券 COUPON

(弁当1個あたり ¥450)
発行日から6ヶ月有効

①¥300×11枚
②¥5,500@cc28

¥5,000

弁当・Bento

弁当はじめました
Take Out Available

カレー + ナンまたは
1品 + ライス

One Curry, Nan or Rice ¥500

