

## SEASONAL SPECIAL DISH 季節のおすすめ

SEARED TASMANIAN OYSTER WITH HOT CHILI TOMATO MASALA (1PIECE) タスマニア産牡蠣の炙り焼き ホットチリトマトマサラを添えて	700
OVEN ROASTED TASMANIAN OYSTER 'KIRKPATRICK' (1PIECE) 殻付牡蠣のオープン焼き カークパトリック風	750
DUCK PROSCIUTTO SALAD WITH KAMAKURA VEGETABLES, TAMARIND DRESSING 鴨胸肉のプロシュートと鎌倉野菜、マッシュルームのサラダ タマリンドドレッシング	1500
ROASTED PREMIUM TOMATO SALAD WITH SELVATICA 足柄・中戸川さんの絶品トマト「湘南ポモロン」のローストとセルバチコのサラダ	1500
SPICED PATE DE CHAMPAGNE WITH MARCONA ALMOND CHUTNEY 秋のパテ・ド・カンパーニュ スペイン産マルコナアーモンドのチャツネ	1500
TANDOORI LIVE SPINY LOBSTER WITH FRESH HERBS 三重県産 活き伊勢えびのタンドール	Half 3900 / Full 6600

## STARTER

BUDDHA BOWL SALAD GREENS, QUINOA, AND PAPAYA WITH TAHINI DRESSING ブッダボウル・サラダ キヌア、パパイアのグリーンサラダ ライムセサミドレッシング	Half 1400/ Full 1900
CHOPPED AUTUMN VEGETABLES AND BRRATA CHEESE SALAD 秋野菜とブッラータチーズのチョップドサラダ	Half 1500/ Full 2000
MASALA CRAB CAKE WITH TOMATO CHIVE SOUR CREAM マサラ・クラブケーキ チャイブ・サワークリーム	1500
CRAB TARTAR OUR CLASSIC DISH, CRAB MEAT MASALA WITH TAMARIND, GARAM MASALA OIL ズワイガニのタルタル タマリンドソース、ガラムマサラオイル	1900
DAAL SOUP INDIAN AUTHENTIC LENTIL SOUP ダールスープ 3種のひき割り豆を使った優しいスープ	800
BISQUE RICH SHELLFISH SOUP ビスク スパイス香る甲殻類の旨味が凝縮したクリームスープ	950

# TANDOOR

TANDOORI CHICKEN OUR SIGNATURE DISH, LOCAL CHICKEN MARINATED WITH SPECIAL MASALA, ROASTED IN OUR CLAY OVEN  
タンドリーチキン スペシャルマサラに漬け込み、ジューシーに柔らかく焼き上げた骨付き地鶏のタンドール  
2pieces (1人前) 1400 / 4pieces (2人前) 2500 / 8pieces (3~4人前) 4900

MIX TANDOORI PLATE CHICKEN, SALMON, PRAWN AND BROCCOLI 4600  
ミックスタンドリープレート 香ばしいチキンとサーモン、海老、ブロッコリーのタンドール盛り合わせ

CHEF'S TANDOORI PLATE ASSORTED MEAT, SEAFOOD AND VEGETABLES 1600  
シェフズタンドリープレート 本日のお肉、お魚、野菜のタンドール盛り合わせ

TANDOORI SALMON MARINATED WITH HERB AND SPICES (2PIECES) 1500  
タスマニアサーモンのタンドール ハーブとスパイスで香ばしく焼き上げました

SHEEK KEBAB MINCED LAMB SKEWERS SEASONED WITH HOT SPICES (2PIECES) 1700  
シーク・ケバブ スパイシーなラム挽肉の串焼きタンドール

TANDOORI SCALLOP MARINATED WITH YUZU-PEPPER CREAM MASALA (2PIECES) 1500  
帆立貝のタンドール 北海道産の帆立貝を爽やかな柚子胡椒の香りをつけて焼き上げました

TANDOORI PRAWN MARINATED WITH YELLOW MUSTARD MASALA (2PIECES) 1700  
タンドリー・プラウン ブラックタイガーをマスタード風味に香ばしく焼き上げました

BROCCOLI MARINATED WITH CARDAMON AND WHITE PEPPER (2PIECES) 900  
ブロッコリーのタンドール カルダモンとホワイトペッパーを纏わせ焼き上げました

## ADD お好みのタンドール料理にお楽しみをプラス



FRESH CORIANDER パクチー 500  
MASHED POTATO マッシュドポテト 700  
MASALA FRENCH FRIES マサラ・フレンチフライ 600  
ROAST VEGETABLES 秋野菜のロースト 600

## CHUTNEY チャツネ

MINT ミント / SEASONAL 季節のチャツネ 500  
ONION AND GREEN CHILI アーリーレッドとグリーンチリのスライス 600

# CURRY

## FOR NON VEGETARIAN

BUTTER CHICKEN <i>OUR SIGNATURE CURRY, COOKED WITH RICH TOMATO SAUCE</i>	2100
バターチキンカレー 香ばしく焼き上げたチキンをトマトとバターで煮込んだリッチなカレー	
CLASSIC CHICKEN CURRY <i>SIMMERD IN A THICK ONION GRAVY</i> 	1900
チキン・カレー じっくり炒めた玉葱とヨーグルトのコクのあるカレー	
SAAG CHICKEN <i>COOKED WITH SPINACH AND BROWNED ONION SAUCE</i>	2000
サーグチキンカレー ほうれん草とチキンをじっくり煮込んだカレー	
GINGER LAMB <i>COOKED WITH FRESH GINGER MASALA, ONION AND TOMATO</i> 	1900
ジンジャーラム ラム肉の旨味と生姜の香りがさわやかなカレー	
SAAG LAMB <i>SIMMERD WITH SPINACH AND AROMATIC SPICES</i> 	2000
サーグラム ほうれん草、薫り高いスパイスで煮込んだ濃厚なラムカレー	
PORK VINDALOO <i>GOAN SPECIALTY DISH, COOKED WITH GARLIC, VINAIGER AND HOT SPICES</i>   	2400
ポーク vindaloo 沖縄“キビ〇豚”をガーリック、ビネガーで煮込んだ刺激的な辛さのカレー	
GOA PRAWN CURRY <i>COOKED WITH TANGY COCONUT SAUCE</i> 	2100
ゴアプラウンカレー 南インド・ゴアのココナッツミルクとスパイスが溶け込んだ海老のカレー	
CRAB CURRY <i>COOKED WITH BUTTER GARLIC COCONUT SAUCE</i>	2100
越前漁港水揚げ ズワイ蟹のカレー バターとにんにくで香りをつけた白いカレー	
BEEF NIHARI CURRY <i>VEAL SHANK SIMMERD WITH ROASTED ONION MASALA</i>  	2400
“ビーフニハリ” 牛すね肉のカレー 焙煎したスパイスと玉ねぎでじっくり煮込んだ濃厚なカレー	

## NAAN BREAD


'BRILLAT SAVARIN' CHEESE NAAN <i>OUR SPECIAL STUFFED NAAN (2PIECES)</i>	1300
ブリヤ・サヴァラン・チーズナン プルゴージュ産 クリーミーで深いコクのある特別なナン	
ROSEMARY AND LEMON OLIVE OIL ローズマリー&レモンオリーブオイル	750
PLAIN プレーン 550 / GARLIC ガーリック 650 / BASIL バジル 700	
ROTI ロティ 550 / CHEESE KULCHA チーズクルチャ 750	

### ...spicy dish

¥500 service charge will be added to your bill. アラカルトご利用にて、サービスチャージ500円を頂戴させていただきます

# CURRY

## FOR VEGETARIAN

SAMBHAR <i>VEGETABLE STEW COOKED WITH TAMARIND AND LENTILS</i> 	1700
サンバル 南インドの伝統的な挽き割り豆と野菜のカレー	
AVIAL <i>MIX VEGETABLE CURRY SIMMERED IN COCONUT MASALA</i>	1800
アヴィアル ココナッツとヨーグルトのソースで煮たマイルドな野菜のカレー	
PALAK PANEER <i>INDIAN COTTAGE CHEESE AND SPINACH COOKED WITH AROMATIC SPICES</i>	1800
パラックパニール ほうれん草のピューレとカッテージチーズの入ったマイルドなカレー	
PANEER MAKHANI <i>INDIAN COTTAGE CHEESE WITH MILD TOMATO GRAVY</i>	1900
パニール・マッカニー カッテージチーズの入ったマイルドでクリーミーなトマトのカレー	
BHINDI MASALA <i>STIR FRIED OKRA WITH CHOPPED ONION MASALA</i>	1700
ビンディマサラ オクラのスパイス香味炒め	
BAINGAN BHARTA <i>ROASTED EGGPLANT AND FRESH TOMATO MASALA</i>	1700
ベイガン・バルタ 野菜の水分だけでつくったスモーキーな焼き茄子とトマトのカレー	

## RICE AND BIRIYANI インド産バスマティライス使用

BASMATI RICE	550	
バスマティライス		
SAFFRON RICE	650	
サフランライス		
CHICKEN BIRIYANI <i>COOKED WITH SPICY CHICKEN AND FLAVORFUL SAFFRON RICE</i>	1900	
チキンビリヤニ スパイシーな味付けのチキンの入ったインドの炊き込みご飯		
LAMB BIRIYANI <i>COOKED WITH TENDER LAMB CHUNKS AND FLAVORFUL SAFFRON RICE</i>	1900	
ラムビリヤニ 柔らかくスパイシーなラム肉の入ったインドの炊き込みご飯		
CRAB BIRIYANI <i>COOKED WITH AROMATIC GINGER SAFFRON RICE</i>	1900	
蟹肉のビリヤニ 越前漁港水揚げのズワイ蟹とスパイス、しょうがを効かせたインドの炊き込みご飯		

## RAITA ライタ インドスタイルのヨーグルト

MINT CUCUMBER RAITA	きゅうりとミントのライタ	500
CHOPPED VEGETABLES RAITA	チョップド・ベジタブル・ライタ	500

## DESSERT MENU

**MANGO KULFI** 1000  
FRUITY AND REFRESHING HOMEMADE INDIAN STYLE MANGO ICE CREAM  
マンゴークルフィ

**CHEESE CAKE** 900  
A RICH AND CREAMY CHEESE CAKE WITH PASSION FRUIT SAUCE  
チーズケーキ パッションフルーツソース

**FONDANT AU CHOCOLAT** 1000  
フォンダンショコラ

### ICE CREAM AND SORBET アイスクリームとソルベ

**VANILLA** バニラ 500

**CARAMEL SALÉ** 塩キャラメル 500

**GREEN TEA** 抹茶 500

**ALPHONSO MANGO** アルフォンソマンゴー 500

**PASSION FRUITTS** パッションフルーツ 500

**PRALINE** プラリネ 500

**LIME** ライム 500