

## SEASONAL SPECIAL DISH 季節のおすすめ

BRRATA CHEESE AND STRAWBERRY WITH HONEY TAMARIND VINAIGRETTE ブッラーチーズと苺のサラダ はちみつとタマリンドのビネグレット	1400
PREMIUM TOMATO SALAD WITH LEMON BALM AND PISTACHIO 足柄・中戸川さんの「湘南ポモロン」トマトとレモンバーム、ピスタチオのサラダ	1200
SPICED PATE DE CHAMPAGNE WITH KIYOMI ORANGE CHUTNEY パテ・ド・カンパーニュ 清見オレンジのチャツネ	1500
MASALA GARLIC SHRIMP COOKED WITH BUTTER, GARLIC, AND AROMATIC SPICES マサラガーリック・シュリンプ 海老のスパイシー・ガーリックソテー	1800
FAVA BEAN TIKKI INDIAN POTATO CAKES WITH MINT CHUTNEY (2 PIECES) 空豆のティッキ さくさくのスパイシー・ポテトケーキ ミントチャツネ	1400
WHITE SHRIMP FRITTERS SEASONED WITH SWEET CHILI MASALA 富山湾白海老のスイートチリマサラ・フリット	1500
CHANA MASALA HUMMS WITH ROASTED TOMATO AND FRESH HERBS ひよこ豆のフムス フレッシュハーブとトマトのロースト添え	1300

## STARTER

BUDDHA BOWL SALAD GREENS, QUINOA, AVOCADO WITH TAHINI DRESSING Half1400/ Full1900 ブッダボウル・サラダ アボカド、キヌアのグリーンサラダ ライムセサミドレッシング	
MASALA CRAB CAKE WITH CHOPPED VEGETABLES, 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 1800  
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

MALAI CHICKEN BREAST MARINATED WITH GARLIC CREAM MASALA (2PIECES) 1400  
鶏胸肉のタンドール ガーリックとクリームで柔らかく焼き上げました

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 春野菜のロースト 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	OUR SIGNATURE CURRY, COOKED WITH RICH TOMATO SAUCE	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	SIMMERD IN A THICK ONION GRAVY	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	COOKED WITH SPINACH AND BROWNED ONION SAUCE	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	COOKED WITH FRESH GINGER MASALA, ONION AND TOMATO	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	SIMMERD WITH SPINACH AND AROMATIC SPICES	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	GOAN SPECIALTY DISH, COOKED WITH GARLIC, VINAIGER AND HOT SPICES	2400
ポークビンダルー	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	COOKED WITH TANGY COCONUT SAUCE	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	
LOBSTER CURRY	COOKED WITH BUTTER GARLIC COCONUT SAUCE	2800
オマール海老のカレー	バターとにんにくで香りをつけた白いカレー	
KERALA SCALLOP CURRY	TANGY TAMARIND SAUCE WITH LOTS OF HOT SPICES	2200
帆立貝のケララカレー	焙煎したスパイスとタマリンドで煮込んだ北海道産帆立貝のカレー	
BEEF NIHARI	SIMMERD WITH ROASTED SPICE AND ONION MASALA	2400
“ビーフニハリ”	牛すね肉のカレー 玉ねぎとココナッツで柔らかく煮込んだカレー	

## NAAN BREAD

'BRILLAT SAVARIN' CHEESE NAAN	OUR SPECIAL STUFFED NAAN (2PIECES)	1300
ブリヤ・サヴァラン・チーズナーン	ブルゴーニュ産 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	
SABZI PANCHRATAN <i>A BLEND OF 5 SEASONAL VEGGIES WITH A FEW SPICES AND HONEY</i>	1800
サブジ・パンチラタン 筍、アスパラ、パプリカなどを蜂蜜の入ったマサラで炒めました	

## 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		
FIREFLY SQUID BIRIYANI <i>COOKED WITH AROMATIC GINGER SAFFRON RICE</i>	1900	
ほたるいかと菜の花のビリヤニ 春の食材と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

**STRAWBERRY CHEESE CAKE** 1200  
A RICH AND CREAMY CHEESE CAKE WITH BERRY SAUCE  
春いちごのチーズケーキ 甘酸っぱいベリーのソース

**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 FRUITS** パッションフルーツ 500

**PRALINE** プラリネ 500

**LIME** ライム 500