



### 【カレー&ナン、カレー&ライスのセット】

カレー1種類／1,350 円、カレー2種類／1,450 円、カレー3種類／1,550 円

※カレーの種類が増えても、総量=全体のボリュームは変わりません（種類が増えるごとに器が小さくなります）。

主食を以下から1つお選びください。

・ターメリックライス（ジャポニカ米を使用）	
・ナン	
・ナンと少量のライス	
・バスマティライス（インディカ米）	+ 150 円
・チャパティ／2枚	+ 100 円
・タンドールロティ／2枚	+ 150 円
・バトゥーラ（ナン生地揚げパン）	+ 200 円
・ガーリックナン	+ 200 円
・チーズナン	+ 300 円



カレーと主食のほか、サラダ、ピクルスなどが付きます。写真は、「カレー2種類」に「ナンと少量のライス」をお選びいただいた際のイメージです。



### 【チキンビリヤニと小さなカレーのセット】

1,450 円（大盛り／1,600 円）

カレーは、日替わりのメニューからお選びいただけます。また、1種類につきプラス 150 円で追加していただくこともできます。

付け合わせのライタ（自家製ヨーグルトと刻み野菜の和え物）を掛けたり混ぜたりしてお召し上がりください。



ビリヤニとカレーのほか、ライタ、サラダ、ピクルスが付きます。カレーは2種類、3種類と追加もできます。



### 【サイドメニューなど】

※上記セットに追加していただく形にてご注文をお受けしております。サイドメニューのみのご注文は承っておりません。

・タンドーリチキン（骨付き）	500 円／1本
・チキンティッカ（骨なし）	250 円／1個
・チキンマライティッカ（骨なし）	250 円／1個
・サモサ	300 円／1個
・パバド	150 円／1枚
・ライタ（小さなボウル）	200 円
・バスマティライス	400 円

・ナン	400 円
・ナン（生地半量の小さめサイズ）	250 円
・チャパティ（1枚）	250 円
・タンドールロティ（1枚）	250 円
・バトゥーラ	600 円
・ガーリックナン	600 円
・チーズナン	700 円



### 【ドリンク】

・ラッシー (自家製ヨーグルトのドリンク)	400 円
・マンゴーラッシー	450 円
・チャイ	400 円
・アイスチャイ	500 円
・紅茶	400 円
・アイスティー	500 円
・コーヒー (ドリップコーヒー)	400 円
・アイスコーヒー	500 円
・コココーラ	450 円
・ジンジャーエール	450 円
・炭酸入りミネラルウォーター	450 円
・生ビール (KIRIN 一番搾り)	700 円
・ノンアルコールビール	500 円
・インドやネパールのビール (小瓶)	800 円
・グラスワイン (赤・白)	750 円



料理と同じように、一杯のドリンクの美味しさにもこだわっています。チャイは、作り置きせずにご注文を受けてから作ることで、茶葉 (アッサム) が香る淹れ立ての美味しさをお楽しみいただけます。

ラッシーやマンゴーラッシーは、自家製の「ダヒ」=ヨーグルトを使って、酸味と甘味を両立させた濃厚な美味しさに仕上げています。

アルコール類では、ビールはもちろん、ワインも当店の料理によく合います。ワインはインド産ではなく欧州産で、赤・白どちらもしっかりと果実味を感じられるものをセレクトしております。

### 【デザート/インドのスイーツ】

・クルフィ (ミルクアイス)	450 円
牛乳に、砕いたカシューナッツやカルダモンなどを加えてじっくりと弱火にかけ、濃厚に煮詰めたものを凍らせて作るアイス。	
・ガジャール・ハルワ (人参のスイーツ)	450 円
スライスした人参を牛乳やバター、カシューナッツなどと一緒に煮詰めて作るスイーツ。インドでの一般的なスタイルとして、温かい状態で提供します。	
・キール (ライスプディング)	450 円
香りの豊かなインディカ米をココナッツと合わせて牛乳で煮詰めて作るスイーツで、滑らかな食感と優しい甘味をお楽しみいただけます。こちらも温かい状態で提供しております。	



デザートは3種類いずれも、インドではとてもポピュラーなもので、すべてシェフたちの手作業で作っています。素朴な味わいをお楽しみください。

