

## WINTER APPETIZERS FOR PAIRING WINE



- "PINZIMONIO" FRESH VEGETABLE SALAD WITH MASALA SALT** 1200  
冬野菜のスティックサラダ“ピンツイモーニオ” オリーブオイルとマサラソルト  
滋質 みなくちファームの無農薬野菜を、シンプルに塩とスパイスで
- BURRATA CHEESE AND STRAWBERRY WITH HONEY CLOVE VINAIGRETTE** 1500  
ブラッティーネと苺 蜂蜜とクローブのヴィネグレット  
みずみずしい苺と濃厚な味わいのブラッティーネチーズを合わせた前菜
- CHICORY, BLUE CHEESE AND FENNEL SALAD WITH GRAPE SHERRY VINAIGRETTE** 1300  
チコリーとブルーチーズ、フェネルのサラダ 葡萄とシェリーのヴィネグレット  
千葉 高秀牧場のチーズ「草原の青空」とハーブの爽やかな軽いサラダ
- CRAB TARTAR CRAB MEAT MASALA WITH TAMARIND, GARAM MASALA OIL** 1700  
ズワイ蟹のタルタル  
タマリンドソース、ガラムマサラオイル
- "TXANGURO" CRAB GRATINE BAKED CRABMEAT AND MUSHROOM IN SHELL** 1800  
チャングロ” 紅ズワイ蟹と茸のグラタン  
蟹と茸の旨味を閉じ込めた濃厚なグラタン
- ASSORTED CHEESE PLATTER WITH BITTER ORANGE JAM** 1700  
チーズプラッター 3種類のチーズとビターオレンジ・ジャム

## STARTER

- DAAL SOUP AN INDIAN AUTHENTIC LENTIL SOUP** 600  
ダールスープ  
3種の挽き割り豆を使った優しいスープ
- BUDDHA BOWL SALAD GREENS, QINUA, FALAFEL AND WINTER VEGETABLES WITH TAHINI DRESSING** 1600(FULL) / 1300(HALF)  
冬野菜と穀物のブッダボウル・サラダ  
冬野菜とビーツのキヌア、ファラフェルの入ったグリーンサラダ ライムタヒニドレッシング

# 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) 1500  
4pieces (2人前) 2800

TANDOORI OMI-BEEF *SEASONED WITH ROASTED GREEN TEA MASALA* 3600  
滋賀県産 近江牛ランプのタンドール 香ばしいほうじ茶のマサラ

CHEF'S TANDOORI PLATE *ASSORTED MEAT, SEAFOOD AND VEGETABLES* 2400  
シェフズタンドリープレート お肉と魚介、野菜のタンドール 盛り合わせ

LAMB SEEK KEBAB *MINCED LAMB SKEWERS SEASONED WITH HOT SPICE (2PIECES)* 1800  
仔羊のシークケバブ 仔羊の挽肉を使用したスパイシーな串焼きタンドール

GHEE ROASTED CAULIFLOWER *SPRINKLED WITH HOT SPICE AND FRESH HERBS* 1600  
カリフラワーのギー・ロースト 香ばしいエシャロットとデユカのスパイス

TANDOORI SALMON *INFUSED WITH CUMIN AND HERB SAUCE* 2000  
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

TANDOORI OMI-DUCK *WITH MUSCAT BAILEY A CHUTNEY* 2200  
近江鴨 胸肉のタンドール 黒蜜ぶどうのチャツネ  
クリアな味わいが特徴の近江鴨の胸肉を1週間熟成することで、旨味を凝縮させました

**ADD** お好みのタンドール料理にお楽しみをプラス

MASHED POTATO 熟成じゃが芋のマッシュドポテト 700  
MASALA FRENCH FRIES マサラ・フレンチフライ 600  
MUSHROOM PORIYAL マッシュルームのポリヤル 600

## CHUTNEY AND ACHAR

 チャツネとアチャール

MINT ミントのチャツネ 500  
SEASONAL 季節のチャツネ 600  
OYSTER ACHAR 牡蠣のアチャール 700

# CURRY

## FOR NON VEGETARIAN

HAKATA-WAGYU CHETTINAD CURRY <small>COOKED WITH ROASTED AROMATIC SPICES</small> 🌶️🌶️ 博多和牛のチェティナードカレー 深く焙煎したスパイスが薫る濃厚なカレー	2200
HIROSHIMA-OYSTER AND MUSHROOM KERALA CURRY 広島産カキと茸のケララカレー カキと茸の旨味でじっくり煮込んだ南インドのマイルドなカレー	1800
BUTTER CHICKEN <small>OUR SIGNATURE CURRY, COOKED WITH RICH TOMATO</small> 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	1900
BEEF KHEEMA CURRY <small>COOKED WITH SZECHUAN PEPPERCORN MASALA</small> 🌶️🌶️ 花山椒ビーフキーマカレー 四川山椒のマサラ	2100
KALE-SAAG CHICKEN <small>COOKED WITH SPINACH AND BROWNED ONION SAUCE</small> ケールサーグチキンカレー 栄養価の高いケールとほうれん草、チキンをじっくり煮込んだカレー	1800
GINGER LAMB <small>COOKED WITH FRESH GINGER MASALA, ONION AND TOMATO</small> 🌶️ 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	1900
GOAN PRAWN CURRY <small>SIMMERD WITH COCONUT AND AROMATIC SPICES</small> 🌶️🌶️ 海老のゴア・カレー ぷりぷりの海老を薫り高いスパイスとココナッツで煮込んだカレー	2000

## FOR VEGETARIAN

KALE PALAK PANEER <small>INDIAN COTTAGE CHEESE COOKED WITH AROMATIC SPICES</small> パラックパニール ケールとほうれん草のピューレ、カッテージチーズの入ったマイルドなカレー	1600
PANEER MAKHANI <small>INDIAN COTTAGE CHEESE WITH MILD TOMATO GRAVY</small> 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	1800
PLANT BASED CHICKEN CURRY <small>SIMMERD IN TANGY ONION AND TOMATO SAUCE</small> プラントベースド・チキンカレー じっくり炒めた玉ねぎとトマトで煮込んだヴィーガンチキンカレー	1700
BAINGAN BHARTA <small>ROASTED EGGPLANT AND FRESH TOMATO MASALA</small> 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	1600
DAL TADKA <small>COOKED BLEND OF LENTILS CURRY FINISHED WITH GHEE AND CUMIN</small> ダル・タドカ 3種の挽き割り豆をギーとクミンシードで香りづけした優しい味のカレー	1600

¥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。

🌶️...spicy dish

## NAAN BREAD

'BRILLAT SAVARIN' CHEESE NAAN <i>OUR SPECIAL STUFFED NAAN (2PIECES)</i> ブリヤ・サヴァラン・チーズナン プルゴージュ産チーズを使用した深いコクのある特別なナン	1200
BLUE CHEESE NAAN <i>OUR SPECIAL STUFFED NAAN (2PIECES)</i> ブルーチーズ・ナン 千葉・高秀牧場のブルーチーズ「草原の青空」を使用した、マイルドな味わいのナン	1000
MUSHROOM CHEESE KURUCHA <i>OUR SPECIAL SEASONAL NAAN</i> マッシュルームチーズクルチャ チーズクルチャの上にスパイスと共にソテーしたマッシュルームを乗せた冬限定のナン	1300
PLAIN プレーン 600 / GARLIC ガーリック 700 / BASIL バジル 700 ROTI ロティ 550 / CHEESE KULCHA チーズクルチャ 850	

## RICE AND BIRIYANI インド産バスマティライス使用

PORCINI MUSHROOM BIRIYANI <i>COOKED WITH AROMATIC SPICE AND FLAVORFUL BASMATI RICE</i> ポルチーニ茸のビリヤニ 香り高いポルチーニ茸が入ったインドの炊き込みご飯。濃厚な香りと旨味をスパイスとともに楽しみください	2000
PRAWN BIRIYANI <i>COOKED WITH AROMATIC SPICE AND FLAVORFUL BASMATI RICE</i> 海老のビリヤニ スパイシーな味付けの海老の入ったインドの炊き込みご飯	1900
CHICKEN BIRIYANI <i>COOKED WITH SPICY CHICKEN AND FLAVORFUL BASMATI RICE</i> 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	1900
LAMB BIRIYANI <i>COOKED WITH TENDER LAMB CHUNKS AND FLAVORFUL BASMATI RICE</i> 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	1900
BASMATI RICE 550 バスマティライス	
SAFFRON RICE 650 サフランライス	

## RAITA ライタ インドスタイルのヨーグルト

MINT CUCUMBER RAITA キュウリとミントのライタ	500
VEGETABLE RAITA ベジタブルライタ	500

## SEASONAL DESSERT



CHESTNUT AND CHOCOLATE MONT BLANC  
和栗とチョコレートのモンブラン

1000

ラム酒香る、熊本県産 和栗とチョコレートをを使用した極細モンブラン

SUPER LA FRANCE PEAR WITH CHANPAGNE GELATO PARFAIT  
山形県天童市 スーパーラフランスとモエ・エ・シャンドンの大人のパフェ

1200

滑らかで濃厚な味と甘い香りのスーパーラフランスと、爽やかなシャンパーニュを使用したジェラートのパフェ

## CLASSICAL DESSERT

NEWYORK CHEESE CAKE WITH ADO-BERRY SAUCE  
NY チーズケーキ アドベリーソース

1000

MANGO KULFI  
マンゴークルフィ

1000

## ICE CREAM AND SORBET

VANILLA  
バニラ

500

MANGO  
マンゴー

500

CHESTNUT  
栗

500

PASSION  
パッションフルーツ

500

GREEN TEA  
抹茶

500