



インド人が作る
インド料理専門店



SPECIAL INDIAN FOOD

Lunch / Thali / Set / Meals / Vegetable Foods
Indian Curry / Naan / Kulcha / Rice / Biryani
Tandoori / Fried / Grill / Salad / Snack / Dessert /
Indian Beer / Sour / Indian Whisky / Indian Rum
Original Cocktails / Standard Cocktails / Wine

※タッチパネルよりご注文が難しい場合、スタッフをお呼びください。

※アレルギーをお持ちのお客様はスタッフをお呼びください。

※選べるカレーは下よりお選びください。
※写真はイメージです。
※価格は税込です。



SET1 選べるカレーセット ￥1,580

選べるカレー3種類・ナン(L)・カチュンパ



SET4 マハラニセット ￥1,380

選べるカレー1種類・インドグリーンサラダ(M)・チーズナン・マンゴープリン



SET2 チーズナンセット ￥1,480

選べるカレー2種類・チーズナン・ターメリックライス(S)・カチュンパ



SET5 ヘルシーセット ￥1,280

ナン(M)またはクンドリーローティ・ダールタルカ・ベジタブルマサラ・バスマティライス(S)・カチュンパ・チャツネ



SET3 マイルドカレーセット ￥1,380

バターチキン・ナブラタンベジタブル・ナン(M)・ターメリックライス(S)・カチュンパ



SET6 レディースセット ￥1,180

選べるカレー1種類・インドグリーンサラダ(M)・チキンティッカ・ナン(S)・マンゴープリン

選べるカレー カレーの詳細は単品カレーページにてご覧ください。



KIDSMENU

※小学生以下
限定!!



K1 ナーンキッズセット ￥680

キッズカレー・キッズナン・フライドポテト・ゼリー・ラッシー(S)またはオレンジジュース(S)

K2 ライスキッズセット ￥680

キッズカレー・ターメリックライス(S)・フライドポテト・ゼリー・ラッシー(S)またはオレンジジュース(S)

※選べるカレーは
ターリーセット下よりお選びください。

HARENOHI SET

ハレの日セット

※タンドリー(2種類)は気まぐれです。
※写真はイメージです。
※価格は税込です。

SET7 マハラジャセット ￥2,180

選べるカレー3種類・タンドリー2種類・ナン(L)・
ターメリックライス(S)・カチュンパ・チャツネ

SET8 デラックスチーズナンセット ￥1,980

選べるカレー2種類・タンドリー2種類・チーズナン・
ターメリックライス(S)・カチュンパ・チャツネ

SET9 デラックスマイルドセット ￥1,980

バターチキン・ブロンクリーミー・ナブラタンベジタブル・ナン(L)・
チーズチキンティッカ(2個)・カチュンパ

SET11 からあげミールスセット ￥1,780

選べるカレー2種類・スパイスからあげ3個・ターメリックライス(L)・
ライタ・カチュンパ・チャツネ

SET10 大人キッズセット ￥1,980

選べるアラカルト・選べるカレー2種類・ナン(M)・
ターメリックライス(S)・カチュンパ・チャツネ・マンゴープリン

SET12 ビリヤニセット ￥1,580

選べるビリヤニ1種類・ダールタルカ・ライタ・カチュンパ・チャツネ

選べるアラカルト

※SET10の選べるアラカルトはこちらよりお選びください。
※各アラカルト(2種類)は気まぐれです。



ST タンドリー2種類

SF フライド2種類

SG グリル2種類

選べるビリヤニ

※SET12の選べるビリヤニはこちらよりお選びください



R11 チキンビリヤニ

R13 ベジタブルビリヤニ

R15 ポークビリヤニ

R17 ナブラタンブラウ

スペシャルベジタブルフード



VS1 ベジタブルミールズ ¥1,880

選べるベジカレー1種類・ダールタルカ・ベジタブルマサラ・
ライタ・ターメリックライス(M)・バスマチライズ(M)・
カチュンパ・ナムキン・ポテトギーロースト・チャツネ



VS2 ベジタブルビリヤニターリー ¥1,880

ベジタブルビリヤニ(M)・チャツネ・選べるベジカレー1種類・
ダールタルカ・ターメリックライス(M)・ライタ・パバド

選べるベジカレー

ベジタブルマサラ(中辛程度)

野菜の入った、玉ねぎ・
スパイスを煮詰めたカレー

チョーレ(中辛程度)

ひよこ豆・玉ねぎ・トマト・
スパイスなどを入れ煮込んだカレー

パニールパラクマサラ(中辛程度)

インドチーズの入った、
ほうれん草マサラカレー

ダールタルカ(辛口程度)

インド豆・玉ねぎ・トマト・
スパイスなどを入れ煮込んだカレー

ナブラタンベジタブル(マイルド程度)

数種類の野菜の入った、クリーミーカレー

バターパニール(マイルド程度)

インドチーズの入った、
トマト・バターのクリーミーカレー

ベジタブルスパイシー バターマサラ(辛口程度)

野菜・辛さスパイスの入った、
トマトバターマサラカレー

チャナマサラ(辛口程度)

インドひよこ豆・玉ねぎ・トマト・
スパイスなどを入れ煮込んだマサラカレー



VS3 ベジタブルサモサターリー ¥1,880

クラッシュマサラサモサ・チャツネ・選べるベジカレー1種類・
ダールタルカ・ターメリックライス(M)・タンドリーローティ・
カチュンパ



VS4 ベジタブルグリルターリー ¥1,880

ベジタブルティッキ・チャツネ・選べるベジカレー1種類・
ダールタルカ・ターメリックライス(M)・タンドリーローティ・
カチュンパ

Curry



C4 ベジタブルマサラ ¥980

C8 チョーレ ¥980



C9 パニールパラクマサラ ¥1,180

C14 ダールタルカ ¥880

Naan/Kulcha



N5 オニオンガーリックナーン ¥480

N6 バジルナーン ¥480

N9 アルマサラ
チーズクルチャ ¥680

N10 スペシャルカブリナーン
¥680

Rice/Biriyani



R13 ベジタブルビリヤニ(L)
¥980

R17 ナブラタンブラウ(L)
¥980

Salad



S1 インドグリーンサラダ
¥580

S2 チャナダールサラダ
¥540

Grill



G3 ベジタブルティッキ(3ps)
¥580

G4 マサラオムレット
¥480

Fried



F1 クラッジマサラ
サモサ ¥480

F3 スパイス
フライドポテト ¥480



S3 カチュンパ ¥380

S4 ライタ ¥380



Spice Kingdom®

※写真はイメージです。※価格は税込です。

COURSE MENU

LET'S SHARE A DELICIOUS TIME

大阪でインドがもっと身近に。インド人が作る本格インド料理専門店で気軽に楽しめる



◆コースのご案内◆

※2名様以上でのご注文。※指定商品が売切れの場合は変更あり。※人数やご予算に応じてご要望にお応えいたします。

フルコース

- ①スナック **¥3480/1人分**
(マサラナッツ)
- ②サラダ
(インドグリーンサラダ)
- ③グリル
(ティッキ)
- ④フライド
(マサラサモサ)
- ⑤タンドリー
(ナチュラルチキンティッカ)
(マライチキンティッカ)
- ⑥ビリヤニ
- ⑦ナーン/ライス/クルチャ
- ⑧カレー
(2種類)
- ⑨デザート

レギュラーコース

- ①サラダ **¥2980/1人分**
(インドグリーンサラダ)
- ②フライド
(マサラサモサ)
- ③タンドリー
(ナチュラルチキンティッカ)
(マライチキンティッカ)
- ④チキンビリヤニ
- ⑤ナーン/ライス
- ⑥カレー
(2種類)
- ⑦マンゴープリン

ベジタブルコース

- ①サラダ **¥2980/1人分**
(チャナダールサラダ)
- ②フライド
(マサラサモサ)
- ③タンドリー
(マサラベジミックス)
- ④ベジタブルビリヤニ
- ⑤ナーン/ライス
- ⑥ベジカレー
(2種類)
- ⑦マンゴープリン

飲み放題①(90分)

プラス **¥1480/1人分**

飲み放題②(120分)

プラス **¥1980/1人分**

お客様へ

※5名以上で来店の場合は、なるべくご予約をお願いします。

※ネットなどでのご予約はしていません。

大阪府大阪市中央区難波5-1-60 なんばCITY本館1F

店舗電話: 06-4395-5678

営業時間: ビルに準ずる

スパイスキングダム
なんばCITY店



CURRY SET

※写真はイメージです。※価格は税込です。

SETは**A B C**よりお選びください。

※本日のサラダは気まぐれサラダになります。※カレーの辛さは変更できません。テーブル上のチリパウダーで好みの辛さにご調節ください。



カレー、ナーン(L)、本日のサラダ



カレー、ターメリックライス(L)、本日のサラダ



カレー、バスマティライス(L)、本日のサラダ

+DRINK

- ・ソフトドリンク18種類より
- ・アルコール28種類より

+DESSERT

- パフェなど5種より
- ※全て食後の提供になります



マイルド程度

C1 単品バターチキン(L)

¥1180

世界で有名なインドカレー。
チキンティッカの入ったトマトの酸味・
バターのコクの効いたクリーミーカレー。

C1 SET

¥1480



マイルド程度

C2 単品プロンクリーミー(L)

¥1280

スパイスで味付けした海老の入った
カシュナツククリーミーカレー。

C2 SET

¥1580



マイルド程度

C3 単品チキンコルマ(L)

¥1180

チーズチキンティッカの入った、
カシュナツククリーミーカレー。

C3 SET

¥1480



中辛程度

C4 ベジタブルマサラ(L)

¥980

野菜の入った、玉ねぎ・スパイスを
煮詰めたカレー。

C4 SET

¥1280



中辛程度

C5 単品チキンマサラ(L)

¥1080

鶏肉の入った、玉ねぎ・スパイスを
煮詰めたカレー。

C5 SET

¥1380



中辛程度

C6 単品ガーリックプロンバターマサラ(L)

¥1280

スパイスで味付けした海老の入った、
トマトバターマサラカレー。

C6 SET

¥1580

CURRY SET

NANBA 2025.6

※写真はイメージです。
※価格は税込です。



中辛程度

C7 単品チキンパラクマサラ(L) **¥1080**

鶏肉の入った、ほうれん草マサラカレー。

C7 SET **¥1380**



中辛程度

C8 単品チョーレ(L) **¥980**

ひよこ豆・玉ねぎ・トマト・スパイス
などを入れ煮込んだカレー。

C8 SET **¥1280**



中辛程度

C9 単品パニールパラクマサラ(L) **¥1180**

インドチーズの入った、
ほうれん草マサラカレー。

C9 SET **¥1480**



中辛程度

C10 単品バターチキンティッカマサラ(L) **¥1180**

チキンティッカ・ピーマン・オニオンの入った、
トマトバターマサラカレー。

C10 SET **¥1480**



辛口程度

C11 単品キーママサラ(L) **¥1080**

鶏もも挽肉にマサラカレー・スパイスを入れ
煮込んだカレー。

C11 SET **¥1380**



辛口程度

C12 単品ケララチキン(L) **¥1180**

鶏肉の入った、
ココナッツミルクの南インドカレー。

C12 SET **¥1480**



辛口程度

C13 単品ポークビンダルー(L) **¥1180**

豚肉入り、にんにく・玉ねぎ・トマトを入れ
煮込んだカレー。

C13 SET **¥1480**



辛口程度

C14 単品ダールタルカ(L) **¥880**

インド豆・玉ねぎ・トマト・スパイスなどを
入れ煮込んだカレー。

C14 SET **¥1180**

NAAN

ナーン



N1 ナーン(L) ￥380
当店自慢の土窯焼きパン。

N2 ナーン(M) ￥240
食べやすいサイズのナン。

N3 タンドリーローティ ￥240
アーターと呼ばれる全粒粉と水を捏ねて生地を作り、発酵させずに薄い円形にのばして土窯で焼き上げました。

N4 バターナーン ￥480
ナーン生地をバターを塗りながら層にして焼きました。

N5 オニオンガーリックナーン ￥480
玉ねぎ・ニンニクをきざみ、特製スパイスと一緒にナンにトッピングして焼き上げました。

N6 バジルナーン ￥480
焼きたてのドライバジルナンに特製のバジルソースをつけた当店オリジナル商品です。

N7 チーズナーン ￥580
とろけるチーズをナンに閉じ込め、焼き上げました。



N8 キーマチーズクルチャ ￥680
味付けした鶏もも挽肉・チーズをナンに閉じ込め、焼き上げた当店オリジナル商品です。

N9 アルマサラチーズクルチャ ￥680
スパイスで味付けしたジャガイモ・チーズをナンに閉じ込め、焼き上げた当店オリジナル商品です。

N10 スペシャルカブリナーン ￥680
ドライフルーツ・ナッツ・特製スパイスと一緒にナンにトッピングして焼き上げました。

RICE

ライス

2025.6 NANBA

※売り切れの場合あり
※写真はイメージです

R1 ターメリックライス(L) ￥380
ターメリックという黄色いスパイスで味付けをしたご飯のこと。辛味はなく、お米の甘みを感じる優しい味なので、刺激たっぷりのインドカレーとの相性も抜群！(日本米)

R2 ターメリックライス(M) ￥240
食べやすいサイズのターメリックライス。(日本米)

R3 バスマティライス(L) ￥380
細長くてバラバラとしたインディカ米。その中でも特に細長くて香りが豊かで最上級のものを使用。(インド米)

R4 バスマティライス(M) ￥240
食べやすいサイズのバスマティライス。(インド米)

BIRIYANI

ビリヤニ



R11 チキンビリヤニ(L) ￥980
バスマティライスにチキン・マサラ・スパイスなどを入れ炒めました。(中辛程度)、当店では焼き飯風にアレンジ！(インド米)

R12 チキンビリヤニ(M) ￥680
食べやすいサイズのチキンビリヤニ。(インド米)

R13 ベジタブルビリヤニ(L) ￥980
バスマティライスに野菜・マサラ・スパイスなどを入れ炒めました。(中辛程度)、当店では焼き飯風にアレンジ！(インド米)

R14 ベジタブルビリヤニ(M) ￥680
食べやすいサイズのベジタブルビリヤニ。(インド米)

R15 ポークビリヤニ(L) ￥1080
バスマティライスにポーク・マサラ・スパイスなどを入れ炒めました。(辛口程度)、当店では焼き飯風にアレンジ！(インド米)

R16 ポークビリヤニ(M) ￥780
食べやすいサイズのポークビリヤニ。(インド米)

R17 ナブラタンプラウ(L) ￥980
バスマティライスにドライフルーツ・野菜などを入れ炒めました。(マイルド程度)、当店では焼き飯風にアレンジ！(インド米)

R18 ナブラタンプラウ(M) ￥680
食べやすいサイズのナブラタンプラウ。(インド米)

TANDOORI

タンドリー



T1 ナチュラルチキンティッカ ¥580
ヨーグルトとスパイスに漬け込んだ鶏もも肉を、串にさしてタンドールで焼き上げました。



T2 チーズチキンティッカ ¥680
鶏もも肉に生クリーム・チーズなどのペーストをつけ串にさしてタンドールで焼き上げました。

T3 スパイシーチキンティッカ ¥680
鶏もも肉に特製スパイスなどをつけ串にさしてタンドールで焼き上げました。(中辛程度)



T4 スネヘリチキンシーク ¥680
鶏もも挽肉・刻んだ野菜を串につけてタンドールで焼き上げました。



T5 チーズチキンシーク ¥680
鶏もも挽肉に生クリーム・チーズ練りこみ、串につけてタンドールで焼き上げました。

FRIED

フライド

2025.6 NANBA

※売り切れの場合あり
※写真はイメージです

F1 クラッシュマサラサモサ ¥480
ジャガイモなどの具をスパイスで味付けし、小麦粉と塩と水で作った薄い皮で三角形に包み、油でさっくり揚げたもの。さらに漬して野菜・チャッネなどをトッピング。(中辛程度)



F2 フライドチキンティッカ ¥680
ヨーグルトと香辛料に漬け込んだ鶏肉に、オリジナルの粉をつけて揚げたチキン唐揚げ。

F3 スパイスフライドポテト ¥480
シューストリングポテトにオリジナルスパイスをかけました。(中辛程度)



F4 スパイスからあげ ¥680
ニンニク・ショウガ・スパイスに漬け込んだ鶏肉に、オリジナルの粉をつけて揚げたチキン唐揚げ。(中辛程度)



F5 ベジタブルパコラ ¥580
野菜にヒヨコマメ粉を水で溶きスパイスを加えた衣を付け、油で揚げました。



F6 チキンパコラ ¥680
鶏肉にヒヨコマメ粉を水で溶きスパイスを加えた衣を付け、油で揚げました。

GRILL

グリル



- G1 チキンチリ**
鶏肉を揚げ・野菜を炒め・唐辛子などで味付けして
とろみつけました。(中辛程度)

¥780



- G2 パニールチリ**
インドチーズを揚げ・野菜を炒め・唐辛子などで
味付けしてとろみつけました。(中辛程度)

¥980



- G3 ベジタブルティッキ**
野菜・じゃがいも・スパイスをペーストにし、
チーズをはさみ、フライパンで焼き上げました。

¥580



- G4 マサラオムレット**
たまごにスパイス玉ねぎ・トマトなど入れ、
フライパンで焼き上げました。(中辛程度)

¥480



- G5 チキンシークグリル**
スパイス入り鶏もも挽肉を串につけて、
フライパンで焼き上げました。

¥580

SALAD

サラダ



- S1 インドグリーンサラダ**
リーフ野菜などに特製野菜ドレッシングをかけました。

¥580



- S2 チャナダールサラダ**
ひよこ豆・玉ねぎなどをスパイスで和えた
当店オリジナルのヘルシーサラダ。(中辛程度)

¥540

- S3 カチュンバ**
きゅうり・にんじん・パプリカ・ダイコンなどを角切りにし、
スパイスで和えたインドで一般的なヘルシーサラダ。

¥380

- S4 ライタ**
きゅうり・にんじん・たまねぎなどをみじん切りにし、
ヨーグルトやスパイスと和えたオーソドックスなインドのヨーグルトサラダ。

¥380

- S5 カットオニオン**
生玉ねぎを食べやすくカットしました。

¥240

SNACK

スナック



- S11 マサラパパド**
スパイス玉ねぎ・トマトなどをインドビーンズの
スナックにトッピングしました。(中辛程度)

¥240

- S12 マサラナッツ**
ナッツに特製スパイスをトッピングしました。(中辛程度)

¥580

- S13 パパド(2枚)**
インドビーンズのスナック。

¥240

SOFT DRINK

2025.6 NANBA
※売り切れの場合あり
※写真はイメージです

インドソフトドリンク

SD1 スイートラッシー 日本インド料理の定番！甘いヨーグルトジュース	¥450	SD7 メロンラッシー メロンヨーグルトジュース	¥550
SD2 ソルティラッシー インドの定番！塩味ヨーグルトジュース	¥450	SD8 マスカットラッシー インドの定番！塩味ヨーグルトジュース	¥550
SD3 生レモンラッシー 生のレモンがさわやかなヨーグルトジュース	¥600	SD9 マスカットソーダ トロピカルな味わいと爽やかなのどごし	¥500
SD4 ジャルジーラソルティーラッシー まろやかなスパイスさと程よい酸味・塩味ヨーグルトジュース	¥500	SD10 マンゴージュース マンゴーを使った濃厚ジュース	¥550
SD5 マンゴースーラッシー マンゴーヨーグルトジュース	¥550	SD11 アイスマサラチャイ 冷たいロイヤルミルクティー	¥450
SD6 ストロベリーラッシー ストロベリーヨーグルトジュース	¥550	SD12 ホットマサラチャイ 温かいロイヤルミルクティー	¥450

ソフトドリンク

SD13 コーラ 愛され続けている、定番炭酸飲料	¥400	SD16 ウーロン茶 口の中がさっぱりとした味わいに	¥400
SD14 ジンジャーエール 愛され続けている、定番炭酸飲料	¥400	SD17 アイスコーヒー のどごしスッカリの冷たいコーヒー	¥400
SD15 オレンジジュース フルティーでみずみずしい味わい	¥400	SD18 ホットコーヒー ブレンドコーヒー	¥400

DESSERT



DT1 ミニマンゴーパフェ
フロースンマンゴー・バニラアイス
などを使用したミニパフェ。 ¥400



DT2 マンゴーシャーベット
マンゴーを使用したシャーベット。 ¥400



DT3 フロースンマンゴー
食べやすくカットマンゴーを
冷凍しました。 ¥400



DT4 マンゴープリンプレート
マンゴーを使用した特製プリンに
フロースンマンゴーをトッピング。 ¥400



DT5 カブリバニラアイス
ドライフルーツ・ナッツを
バニラアイスにトッピング。 ¥400

元祖
インド
パフェ

ALCOHOL

2025.6 NANBA
※売り切れの場合あり
※写真はイメージです

【アルコール】

ビール

- D1 タージマハール ￥750
アルコール分4.5%の爽やかさと苦味のバランスのとれたビールです。
- D2 キングフィッシャー ￥750
炭酸強めでスッパリのど越し、程よいコクは料理を選ばず相性抜群！
- D3 キングフィッシャーストロング ￥750
アルコール分7.8%のストロングビール
- D4 サントリープレミアムモルツ(中瓶) ￥650
神泡でお馴染みの日本を代表するビール
- D5 生ビール(サントリーモルツ) ￥550
インド料理にあう生ビール

インドラム

- D16 ラムソーダ ￥550
ソーダ割り
- D17 ラムコーラ ￥550
コーラ割り
- D18 ラムジンジャーエール ￥550
ジンジャーエール割り
- D19 水割り ￥550
- D20 ロック ￥550

サワー

- D6 生レモンサワー ￥600
生なレモンがさわやか
- D7 マンゴーサワー ￥550
マンゴーピューレ入りサワー
- D8 ペッパーソルトサワー ￥550
グラスにペッパーソルト付きレモンサワー
- D9 ジャルジーラサワー ￥550
まろやかなスパイスさと程よい酸味がクセになるスパイス入りレモンサワー
- D10 マスカットサワー ￥550
少し甘めなサワー

オリジナルカクテル

- D21 カシスラッシー ￥550
カシスリキュール+ヨーグルトジュース
- D22 ピーチラッシー ￥550
ピーチリキュール+ヨーグルトジュース
- D23 カルーアラッシー ￥550
コーヒリキュール+ヨーグルトジュース
- D24 ラムチャイ ￥550
ラム+ロイヤルミルクティー
- D25 カルーアチャイ ￥550
コーヒリキュール+ロイヤルミルクティー

インドウイスキー

- D11 ハイボール ￥550
ソーダ割り
- D12 コーラハイ ￥550
コーラ割り
- D13 ジンジャーエールハイ ￥550
ジンジャーエール割り
- D14 水割り ￥550
- D15 ロック ￥550

スタンダードカクテル

- D26 カシスオレンジ ￥550
カシスリキュール+オレンジジュース
- D27 ファジーネーブル ￥550
ピーチリキュール+オレンジジュース
- D28 モスコミュール ￥550
ウォッカ+ジンジャーエール
- D29 カシスソーダ ￥550
カシスリキュール+ソーダ
- D30 シャンディーガフ ￥550
ビール+ジンジャーエール

ワイン

- D31 サントリーワイン赤(180ml) ￥450
- D32 サントリーワイン白(180ml) ￥450