

各メニューの説明

●北インドカレー ●南インドカレー ●サラダ ●揚げ物 ●グリル ●ナン・ライス ●スナック ●デザート ●その他

(メニュー名で五十音順に並べております)

- あ** アルキーマカレー
あら挽きのチキンカレーに味付けジャガイモをトッピング。
- アルーマサラナン
スパイスで味付けした茹でて漬したジャガイモなどの具を、ナンに閉じ込め焼き上げました。
- えびクリーミーカレー
カシューナッツクリームソースの海老カレー。
- か** カチュンバサラダ
キュウリ・ニンジン・パプリカなどをスティック状に切り、スパイスで和えた当店オリジナルのヘルシーサラダ。
- カディカレー
クリーミーなのに意外とさっぱりしたカレー。
- カルダモンポークカレー
スパイスの王様と言われるカルダモンを使った豚肉のカレー。
- カレー唐揚げ
その場で手作り。鶏のもも肉をスパイスに漬け込み、カレー粉をつけて揚げたカレー風味の唐揚げ。
- ケララチキンカレー
ココナッツミルクと南インドのスパイスで味付けした鶏肉のカレー。
- ゴアンプロンカレー
南インドの露店で売られているココナッツ風味のエビカレー。
- ココナッツチャツネ
南アジア・西アジアを中心に使われているペースト状の調味料。野菜や果物などを煮詰めて作るソースやジャムのようなもので、マサラドーサ(具入りのクレープロール)などにつけて食べることが多い。身近なもので言えば、ディップや薬味に近い感覚の調味料。
- さ** サモサ
茹でてつぶしたジャガイモなどの具をクミンやコリアンダー、ターメリックなどの各種香辛料で味付けし、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。
- サラダ
リーフやキャベツなどをミックスした食べやすいサイズのサラダ。
- サンバル
南インドで食べられるスパイスを使ったスープ。豆と野菜を煮込んで作る。使われる野菜は季節のものが多い。
- シークカバブ
鶏のひき肉を串につけて、壺型のかまど(タンドール)で焼いたもの。
- シュリンプレモンカレー
レモンの酸味が特徴。南国風海老カレー。
- スイートライタ
デザートにぴったり、甘いヨーグルト。
- ストリートダールカレー
北インドの露店で売られている豆のカレー。
- スパイシーカシューナッツ
素揚げしたカシューナッツをスパイスで味付けしたもの。
- スパイス唐揚げ
その場で手作り。鶏のもも肉をスパイスに漬け込み、オリジナルのスパイス粉をつけて揚げたスパイス風味の唐揚げ。
- スパイスフライドポテト
シューストリングポテトにオリジナルスパイスをかけたもの。
- た** ターメリックライス(日本米)
ターメリックという黄色いスパイスで味付けしたご飯。辛味はなく、お米の甘味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!
- タンドリーチキン唐揚げ
ヨーグルトと香辛料に漬け込んだ鶏肉を、オリジナルの粉をつけて揚げたタンドリーチキン風味の唐揚げ。
- チーズナン
4種類のとろけるチーズにほんのり甘いハチミツをナンに閉じ込め、焼き上げた当店オリジナル商品です。
- チャパティ
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焼いたもの。
- チキンサラダ
骨なしタンドリーチキンを小さく切り、トッピングしたサラダ。
- チキンビリヤニ(インド米)
インドやその周辺国で食べられているスパイスとお肉の炊き込みご飯。バエリア、松茸ご飯と並び世界三大炊き込みご飯の1つと称されている。当店で焼き飯風にアレンジ♪
- チキンマサラカレー
玉ねぎ・スパイスを煮詰めた奥深い味わいのチキンカレー。
- 付合せ3種類
スパイスポテト・角切りサラダ・スパイススナックなどのシェフのおまかせになります。
- ドーサ
米と豆で生地を作り、鉄板の上でクレープのように薄く伸ばして焼いたもの。
- トマトバターチキンカレー
世界で有名なインドカレー。チキン入りトマトバターカレー。
- な** ナムキンサラダ
インドのスナック菓子とトマトをトッピングした食感が楽しいサラダ
- ナムキンスナック
インドのスナック菓子。スパイシーな小麦菓子里、お米のフレークやお豆が混ざっていたりと、色々あって楽しい。
- ナン
当店自慢の土窯焼きパン。
- は** バジルナン
焼き立てのドライバジルナンに特製のバジルソースをつけた女性におすすめのナンです。
- バスマティライス(インド米)
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な最上級のものを使用。
- バターチキンカレー
世界で有名なインドカレー。(グリル)チキンの入ったトマトバターカレー。
- バターチキンティッカマサラ
北インドの露店で売られている羊のバターで炒めたタンドリーチキンカレー。
- パンバド
豆などの粉から作られた薄焼きせんべい。バリバリと軽い食感。
- ベジタブルカレー
野菜が主役。野菜好きの方におすすめ。
- ペッパーキーマカレー
あら挽きのチキンカレーと黒コショウが抜群の相性。
- 骨なしタンドリーチキン
ヨーグルトと香辛料に漬け込んだ鶏肉を、壺形のかまど(タンドール)で焼いたもの。
- 本日のデザート
インドのアイスクリーム。シロップに漬けたお菓子・フルーツ入り。
- ま** マサラドーサ
スパイスなどで味付けし炒めたマッシュポテトの付いたドーサ。
- マスタードベジカレー
マスタード風味の野菜カレー。
- ミリジュリバラクカレー
いろいろな具材の入ったほうれん草ベースのカレー。
- ら** 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。