

LUNCH MENU NORTH INDIA CURRY 北インドランチ



曜日によってカレーが替わる
平日限定ランチメニューです。

※売り切れの場合あり
※写真はイメージです。

パナド
豆などの粉から作られた薄焼きせんべい。パリパリと軽い食感。

ターメリックライス(S)

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!

ナン(L)

当店自慢の土窯焼きパン。

日替り北インドカレー

L1 サラダ(S)

ターリーランチ

980⁺税円

バターチキンカレー

ベシタブルカレー



L2 チーズナンランチ 980⁺税円

※チーズナン: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もの。



L3 マイルドランチ 980⁺税円

※スイートライタ:デザートにぴったり。甘いヨーグルト。



プラス単品

S1 サラダ(M) 250⁺税円

N2 ナン(M)

R2 ターメリックライス(M)

R4 バスマティライス(M)

各 150⁺税円

プラスデザート

DT1 本日のデザート 400⁺税円
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

プラスソフトドリンク

詳しい説明はドリンクメニューをご覧ください。

SD1 ラッシー
SD2 マンゴーラッシー
SD3 マンゴージュース
SD4 ライチジュース
SD5 ピンクグアパジュース

SD6 アイスヨーヒー
SD7 オレンジジュース
SD8 コーラ
SD9 ウーロン茶

SD11 アイスマサラチャイ
SD12 アイスタージンティー
SD13 ホットマサラチャイ
SD14 ホットタージンティー
SD15 ホットインドコーヒー

各 400⁺税円

各 300⁺税円

各 400⁺税円

LUNCH MENU SOUTH INDIA CURRY 南インドランチ



曜日によってカレーが替わる
平日限定ランチメニューです。

バスマティライス (M)

細長くてパサパサ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。

パピド

豆などの粉から作られた薄焼きせんべい。パリパリと軽い食感。

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のこと。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、ディップや菜味に近い感覚の調味料。

L4 サラダ (S)

ミールスランチ

980⁺税円



バターチキンカレー

マスタートードベジカレー

日替り南インドカレー

ターメリックライス (M)

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!



L5 マサラドーサランチ 980⁺税円

※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。
※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。



L6 ビリヤニランチ 980⁺税円

※ビリヤニ: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。パエリア、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。
※ライタ:きゅうり・にんじん・たまねぎをみじん切りにし、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。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
14 中辛	15 中辛	11 中辛	16 辛口	14 中辛
ペッパーキーマカレー	シュリンブレモンカレー	ケララチキンカレー	カルダモンポークカレー	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。	レモンの酸味が特徴。南国風海老カレー。	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。	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。	あら挽きのチキンカレーと黒コショウが抜群の相性。

プラス単品

- S1 サラダ(M) **250⁺税円**
 - N2 ナン(M)
 - R2 ターメリックライス(M)
 - R4 バスマティライス(M)
- 各 **150⁺税円**

プラスデザート

- DT1 本日のデザート **400⁺税円**

プラスソフトドリンク

- SD1 ラッシー
 - SD2 マンゴーラッシー
 - SD3 マンゴージュース
 - SD4 ライチジュース
 - SD5 ピンクグアバジュース
 - SD6 アイスヨーヒー
 - SD7 オレンジジュース
 - SD8 コーラ
 - SD9 ウーロン茶
- 各 **300⁺税円**

詳しい説明はドリンクメニューをご覧ください。

- SD11 アイスマサラチャイ
 - SD12 アイスタージンティー
 - SD13 ホットマサラチャイ
 - SD14 ホットタージンティー
 - SD15 ホットインドコーヒー
- 各 **400⁺税円**

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

豆

豆などの粉から作られた薄焼きせんべい。パリパリと軽い食感。



※売り切れの場合あり
※写真はイメージです。

ラッシー(S)
または
アイスマサラ
チャイ(S)

L7
スパイスキングダム
カレーランチ

980⁺円

シェフの気まぐれカレー3種類
●北南インドカレーから

ターメリックライス(L)

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!

Coming Soon

Coming Soon

L10
スパイスキングダム
唐揚げランチ

カレー唐揚げ2個・スパイス唐揚げ2個・ターメリックライス(L)・サラダ(S)
日替り南インドカレー
ラッシー(S)または
アイスマサラチャイ(S)

980⁺円

SET 11
キッズセット

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)

600⁺円

月曜日

14 **中辛**

**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。

火曜日

15 **中辛**

**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。

水曜日

11 **辛口**

**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。

木曜日

16 **中辛**

**カルダモン
ポークカレー**

スパイスの至宝と言われるカルダモンを使った豚肉のカレー。

金曜日

14 **中辛**

**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。