

# 単品①

※売り切れの場合あり ※写真はイメージです。

## NORTH INDIA CURRY 単品北インドカレー

**C1** **マイルド**



**バターチキンカレー(L)**  
世界で有名なインドカレー。グリルチキンが入ったトマトバターカレー。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C2** **マイルド**



**スビクリーミーカレー(L)**  
カシュナッツクリームソースの海老カレー。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C3** **旨辛**



**ベジタブルカレー(L)**  
野菜が主役。野菜好きの方におすすめ。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C4** **旨辛**



**アルキーマカレー(L)**  
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。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C5** **旨辛**



**ミリミリバタカカレー(L)**  
いろいろな具材の入ったほうれん草ベースのカレー。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C6** **中辛**



**チキンマサラカレー(L)**  
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。  
**700<sup>税別</sup>円**

## SOUTH INDIA CURRY 単品南インドカレー

**C11** **中辛**



**ケララチキンカレー(L)**  
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。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C12** **マイルド**



**バターチキンカレー(L)**  
世界で有名なインドカレー。チキン入りのトマトバターカレー。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C13** **中辛**



**マスタードベジカレー(L)**  
マスタード風味の野菜カレー。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C14** **中辛**



**ペッパーキーマカレー(L)**  
あら挽きのチキンカレーと黒コショウが抜群の相性。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C15** **中辛**



**シュリンゴレモンカレー(L)**  
レモンの酸味が特徴。南国風海老カレー。  
**700<sup>税別</sup>円**

**C16** **辛口**



**カルダモンポークカレー(L)**  
スパイスの至極と言われるカルダモンを使った豚肉のカレー。  
**700<sup>税別</sup>円**

### ナン



**ナン**  
当店自慢の土窯焼きパン。

**N1** **N2**  
**(L) 200<sup>税別</sup>円 (M) 150<sup>税別</sup>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。

**N3** **400<sup>税別</sup>円**

### ライス

**ターメリックライス**  
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!

**R1** **R2**  
**(L) 200<sup>税別</sup>円 (M) 150<sup>税別</sup>円**

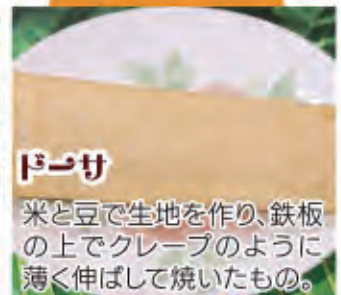
**バスマティライス**  
細長くてパサパサとしたインドイカ米。その中でも特に細長くて香りが豊かで最上級のものを使用。

**R3** **R4**  
**(L) 200<sup>税別</sup>円 (M) 150<sup>税別</sup>円**

**チキンビリヤニ**  
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。

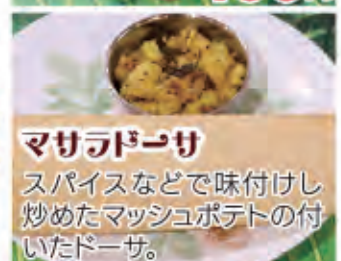
**R5** **R6**  
**(L) 700<sup>税別</sup>円 (M) 500<sup>税別</sup>円**

### ドーサ



**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。

**N11** **400<sup>税別</sup>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。

**N21** **500<sup>税別</sup>円**

# 単品②

## SALAD サラダ



**S2 ナムキンサラダ** インドの snack 菓子とトマトをトッピングした食感が楽しいサラダ。  
**450円**



**S3 チキンサラダ**  
骨なしチキンを小さく切り、トッピングしたサラダ。  
**450円**



**S4 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。  
**450円**



**S5 グリーンサラダ**  
いろいろな緑のリーフのサラダ。  
**400円**



**S1 サラダ(M)**  
リーフやキャベツなどをミックスした小さめのサラダ。  
**250円**

## SIDE DISH おつまみ

**S11 ナムキンズナック**  
インドの snack 菓子。スパイシーな小麦菓子に、お米のフレークやお豆が混ざったりと、色々あって楽しい。  
**200円**



**S12 パパド**  
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。  
**200円**



**S13 スパイシーカシュナッツ**  
素揚げしたカシュナッツをスパイスで味付けしたもの。  
**300円**

# Spice Kingdom

※売り切れの場合あり ※写真はイメージです。

## FRIED FOOD 揚げ物



**S9 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シーな唐揚げ。  
**500円**



**S7 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。  
**350円**



**S8 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。  
**500円**

**S6 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。  
**400円**

**T1 骨なしチキン**  
ヨーグルトと香辛料に漬け込んだ鶏肉を、壺形の竈かまど(タンドール)で焼いたもの。  
**400円**

**T2 ショックホバコ**  
ひき肉を串につけて、壺形の竈かまど(タンドール)で焼いたもの。  
**500円**

## DESSERT デザート

**DT1 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。  
**400円**