



अतिथि देवो भव





SOUPS

野菜クリアスープ ¥850

VEGETABLE CLEAR SOUP

季節の野菜のあたたかいスープ。
Chef picks up seasonal vegetables and cooks it with clear broth to make hot warming soup.

トマトスープ ¥950

TOMATO SOUP

新鮮なトマトを使ったスープ。サワークリーム、クルトンと一緒に。
Fresh tomatoes cooked with diced onions inline with unsalted butter and olive oil using kosher salt served along with croutons topped with fresh sour cream.

チキンスープ ¥1,050

CHICKEN SOUP

心と体を温める季節の野菜と一緒に作り上げたスープ。
Body & Soul warming Chicken broth cooked and made along with seasonal vegetables.

ムルガタニスープ ¥1,050

MULLGWATANY SOUP

インドのスパイスとハーブ、ココナッツミルクで味付けしたレンズ豆と野菜のスープ。
ベジ・ノンベジを選べます。
Dry mixed lentils and diced vegetables cooked with Indian spices and herbs, lightly flavored with desiccated coconuts and coconuts milk and tinge of lemon.

シジラーズスープ ¥1,250

SIZZLERS SOUP

シェフのおすすめ。
Chefs Fantasy

SALADS

ガーデングリーンサラダ ¥1,500

GARDEN GREEN SALAD

季節の野菜のサラダ。キュウリ、トマト、ニンジン、カッテージチーズにレモン汁、ゴマを自家製ヨーグルトドレッシングで。
Cube cuts of seasonal greens and cottage cheese mixed with kosher salt and lemon juice served with homemade yogurt dressing.

アルチャナチャット ¥1,550

ALOO CHANNA CHAAT

ひよこ豆のサラダ。ニセコ産ジャガイモとオニオン、キュウリなどを自家製タマリンドソースとコリアンダーチャツネで。
Boiled chickpeas along with selection of chopped vegetables and potatoes mixed with salad oil, chat masala, homemade tamarind sauce and fresh coriander chutney.

ファイリーコーンサラダ ¥1,550

FIERY CORN SALAD

とうもろこしと季節の野菜のサラダ。マスタードシードと黒胡椒で。
Cube cut seasonal vegetables along with sweet corn mixed with stone crushed mustard seeds and black pepper served cold.

タンドリーチキンサラダ MOST POPULAR ¥1,750

TANDOORI CHICKEN SALAD

タンドリーチキンをキャベツとキュウリにのせたサラダ。
ピリ辛ヨーグルトドレッシングで。
Shredded tandoori chicken mixed and topped over freshly cut selection of vegetables served with a topping of homemade tangy yogurt dressing.

エビサラダ ¥1,850

PRAWNS SALAD

スパイスとバター、ガーリックでソテーしたエビをキャベツとキュウリにのせたサラダ。
マンゴー風味のドレッシングで。
Prawns tossed in butter with ginger, garlic and light spices mixed and topped over freshly cut selections of vegetables topped with mango flavored dressing.

サーモンサラダ ¥2,050

SALMON SALAD

焼いたサーモンを新鮮な野菜にのせたサラダ。
Finely sliced strips of pan-grilled salmon layered on the bed of selection on vegetables.

STARTERS

マサラパパダ ¥650

MASALA PAPPAD

レンズ豆のおせんべい。オニオンとトマトのチャットマサラで。
ご注文時にトッピングの有無をお伝えください。
Crispy fried lentil wafer topped with mix chopped onions and tomatoes flavored with appetizing chaat masala.

ベジタブルサモサ ¥1,200

VEGETABLE SAMOSAS

北海道ニセコ産のジャガイモを使った野菜の揚げ春巻き。
Indian flaky fried pastry stuffed with lightly spiced potatoes and vegetables from Niseko farm.

ボンベイオニオンバジ ¥1,550

BOMBAY ONION BHAJI`s

ひよこ豆の粉にスパイスを混ぜて作った衣をまぶして揚げたオニオンの天ぷら。
Finely sliced onions tampered with cumin, coriander, turmeric and some different spices mixed with chickpea flour and crisp fried to golden brown.

パンジャブアルーティッキ ¥1,550

PUNJABI ALOO TIKKI

北海道ニセコ産のジャガイモのスパイシーコロケ。
自家製チャツネを添えて。
Potato Pattice stuffed with a pinch of spinach and corn shallow fried (Potatoes from Niseko Farm Garden) served with home made chutney.

ベジタブルパコラス ¥1,600

MIX VEGETABLE PAKORAS

野菜と自家製カッテージチーズのインド式天ぷら。
Cuts of vegetables and long stripes of homemade cottage cheese in a lightly spiced gram flour batter and crisp fried.

 Kindly inform the staff for Vegan dishes at the time of ordering.

チキンパコラス ¥1,850

CHICKEN PAOKRAS

生姜、ニンニク風味の鶏肉のインド式天ぷら。
Pieces of tender chicken marinated in ginger and garlic paste mixed with lightly spiced gram flour batter and fried to its perfection.

チリパニール ¥2,550

CHILLI PANEER

自家製カッテージチーズ (パニール) とオニオン、ピーマン、パプリカの甘辛ソース炒め。
Paneer sautéed along with ginger, garlic, onions, capsicum, bell peppers in homemade hot and sweet sauce forming some dry gravy garnished with spring onions.

ハニーチキン ¥2,550

HONEY CHICKEN

鶏肉のオニオン、ピーマン、パプリカの甘辛ソース炒め。
Morsels of chicken marinated with ginger garlic paste and shallow fried tossed along with onions, capsicum, bell peppers, homemade hot and sweet sauce finished with sourwood honey.

エビフライ ¥2,250

FRIED PRAWNS

エビにココナッツパウダーをまぶして揚げた南インド式天ぷら。
Prawns fried to perfection.

ホタテのソテー ¥2,200

SAUTEED SCALLOPS

新鮮なホタテをマイルドなハーブのオリーブオイル炒め。
Fresh Sea scallops sautéed in olive oil with mild herbs.

税込表示



ACCOMPANIMENTS

プレーンライタ ¥850

PLAIN RAITA

キュウリとオニオンのみじん切り、マイルドなスパイスをヨーグルトに混ぜた副菜。
Beaten yoghurt with chopped cucumber and onions and mild spices.

ボンディライタ ¥950

BOONDI RAITA

ドライヨーグルトとサクサクのブーンディをクミン、スパイスで泡立てた副菜。
Boondi Raita is a popular side dish made with yoghurt, spices and boondi (fried tiny balls made from besan aka gram flour)

スパイスポテト ¥1,450

SPICED POTATOES

ニセコ産のジャガイモにスパイスを振りかけた副菜。
Cube cuts of Niseko`s Farm Potatoes tossed with some mustard seeds; curry leaves, mild spices and herbs, served hot.

ベジタブルジュンカ ¥1,550

VEGETABLE JUNKA

厳選した野菜をマイルドなスパイス、ハーブで混ぜた副菜。
Selected vegetables marinated with ginger garlic paste and tossed with mild spices and herbs

税込表示



TANDOORI GRILLS



タンドリーチキン MOST POPULAR 1個 ¥1,150

TANDOORI CHICKEN 2個 ¥2,200

生姜とニンニク、ヨーグルトと香辛料などで一晩マリネしたチキンレッグをタンドールでグリルします。

Chicken Leg marinated overnight with ginger and garlic paste and dry yoghurt and aromatic spices along with paprika and grilled in clay oven `Tandoor` to the perfection.

チキンレシミ マライティッカ 2個 ¥1,150

CHICKEN RESHMI MALAI TIKKA 4個 ¥2,250

クリーム、チーズ、カシューナッツ、ヨーグルトのペーストでマリネしたチキンに、マイルドなスパイスとハーブを加え、タンドールでグリルします。

For the mild taste-buds, chicken marinated in a paste of cream, cheese, cashew nuts and yoghurt with mild spices and herbs and grilled tender in Tandoor.

ジャフрани チキンティッカ 2個 ¥1,150

JAFRANI CHICKEN TIKKA 4個 ¥2,250

伝統的なスパイスとハーブでマリネしたチキンをタンドールでグリルします。

Chicken marinated with traditional spices and herbs and gram flour cooked gently in the clay oven.

チキンティッカ ケバブ 2個 ¥1,100

CHICKEN TIKKA KEBAB 4個 ¥2,150

生姜とニンニク、ヨーグルトと香辛料などで一晩マリネした骨なしのチキンをタンドールでグリルします。

Boneless chicken marinated overnight with ginger and garlic paste, dry yoghurt and aromatic spices along with paprika powder grilled in Tandoor to perfection.

タンドリーチキンとシシケバブセット ¥2,150

TANDOORI CHICKEN & SHEEK KEBAB SET

ハーフトンドリーチキン1個とシシケバブ1本のセット。

Set of 1 piece of half Tandoori Chicken & 1 piece of Sheek Kebab.

ラム シシケバブ ¥1,900

LAMB SHEEK KEBAB

スパイスと一緒にマリネした子羊のひき肉を串に刺してタンドールでグリルします。自家製チャツネと一緒に。

Minced lamb mixed and marinated along with spices and finely chopped onions and bell peppers grilled over the skewers served along with home made chutney.

ラム ボティバララ ケバブ ¥2,400

LAMB BOTTI BARRA KEBAB

バーベキュースパイスでマリネした子羊の脚をタンドールでグリルします。

Cut pieces from lamb leg marinated with barbeque spices and grilled to the perfection over clay oven.

税込表示

パニールティッカ ケバブ 2個 ¥1,150

PANEER TIKKA KEBAB 4個 ¥2,200

生姜とニンニク、ヨーグルトでマリネした自家製カッテージチーズをタンドールでグリルします。

Home made cottage cheese marinated with ginger and garlic paste, hung yoghurt with aromatic spices along with paprika and other spices grilled in clay oven.

チャトパタ パニールティッカ 2個 ¥1,250

CHATPATA PANEER TIKKA 4個 ¥2,450

シェフおすすめグリル。

Chef's Grilling fantasies.

フィッシュティッカ ¥2,350

FISH TIKKA

スパイスとマスタードオイルでマリネした鮭をタンドールでグリルします。

Salmon fish marinated with mustard oil and traditional Indian spices grilled over Tandoor delicately.

タンドリーエビ ¥2,450

TANDOORI PRAWNS

マスタードオイルとレモンでマリネしたエビをタンドールでグリルします。

Shrimps marinated in an Indian style with some mustard oil and lemon juice grilled in Tandoor.

タンドリープレート ¥6,950

TANDOORI PLATTER

タンドリーグリルの盛り合わせ。

Assortment of Tandoori Delicacies.



VEGAN & VEGETARIAN CURRIES

ダルタルカ ¥1,850

DAL TADKA

黄色レンズ豆のカレー。

パンジャブスペシャルティッシュは、ジューライズやスチームライスと一緒におすすめ。Mixed yellow lentils cooked along with onion, tomatoes and flavored with generous amount of tempered butter and spices.

アルーゴビ ¥1,950

ALOO GOBI

ジャガイモとカリフラワーのカレー。

Potatoes and Cauliflower cooked with chopped onion and tomato gravy tempered with special homemade spices.

チャナマサラ ¥1,950

CHANNA MASALA

ひよこ豆のカレー。

Chickpeas soaked overnight cooked in a traditional way with onions, ginger, garlic, tomatoes and blend of spices.

オクラカレー ¥2,050

BHINDI MASALA (OKRA CURRY)

オクラのカレー。

Okra cooked homemade style with julienned onions and tomatoes along with variety of traditional spices.

ミックスベジタブルカレー ¥2,100

MIX VEGETABLE CURRY

野菜のカレー。

Season vegetables cooked in onion and tomato based homemade curry base.

サグパニール ¥2,250

SAG PANEER

ほうれん草とパニール（自家製カッテージチーズ）のカレー。

Classic Indian dish of curried spinach studded with home made cottage cheese called `Paneer` finished with sour cream and tinge on lime juice.

バターシャヒパニール ¥2,350

BUTTER SHAHI PANEER

パニール（自家製カッテージチーズ）のカレー。

トマトベースのクリーミーなカレーソース。Home made cottage cheese `Paneer` cooked in tomato based creamy gravy with mild spices and herbs.

ダルマッカニ ¥2,350

DAL MAKHANI

インドで人気、黒レンズ豆と赤インゲン豆のカレー。スパイスとバター、クリームでじっくりと煮込みました。

Dal Makhani is a popular north Indian dish, Whole black lentils and red kidney beans are slow cooked with spices, butter and cream.

ボンベイコфтаカレー ¥2,450

BOMBAY KOFTA CURRY

マッシュポテトとパニールのお団子を揚げた物のカレー。ココナッツとカシューナッツのクリーミーなマイルドカレーソース。

Potatoes dominated mix vegetable croquets in round ball shape cooked inline with nuts curry base with spices and herbs.

パニールクルチャン ¥2,350

PANEER KHURCHAN

シェフのおすすめ。

Chef's Plate ;)

カダイパニール ¥2,450

KADAI PANEER

自家製カッテージチーズのカダイマサラカレー。

Home made cottage cheese cooked along with onions, tomatoes, capsicum and bell peppers with homemade kadai masala.



辛さを選べます。 Choose level of spice for Main Entree

お子様 OK Very Mild	甘口 Mild	中辛 Medium	辛口 Hot	大辛 Very Hot	激辛 Very Very Hot
---------------------	------------	--------------	-----------	----------------	---------------------

税込表示



BUTTER CHICKEN

BOMBAY CHICKEN MASALA



GOAN FISH CURRY

TAVA BHUNA GHOST

CHICKEN CURRIES



ボンベイチキンマサラ ¥2,250

BOMBAY CHICKEN MASALA

ボンベイスタイルのチキンカレー。
Chicken Curry in Bombay Style.

サグ チキン ¥2,350

SAG CHICKEN

チキンとほうれん草のカレー。
Classic Indian dish of curried spinach studded with tender boneless chicken pieces finished with sour cream and tinge of lime juice.

チキンキーマカレー ¥2,250

CHICKEN KEEMA CURRY

鶏ひき肉のカレー。
Minced chicken curry

カダイ チキン ¥2,550

KADAI CHICKEN

自家製カダイマサラで調理したチキンレッグのカレー。
Tender morsels of chicken leg pieces cooked along with julienned onions, tomatoes, capsicum and bell peppers with special home made Kadai masala.

チキンティッカマサラ ¥2,450

CHICKEN TIKKA MASALA

タンドリーグリルのチキンティッカケبابを使ったカレー。
Clay oven grilled morsels of chicken tikka kebab cooked with locally purchased fresh onion and tomato forming gravy with strong spices.

バター チキン **MOST POPULAR** ¥2,550

BUTTER CHICKEN

北インドのクリーミーなチキンカレー。タンドリーチキンのスライス入り。
Rooted from northern India, strip cuts of tandoori chicken cooked in rich creamy gravy of tomato and sour cream with special mild spices and herbs.

チキンビンダル ¥2,550

CHICKEN VINDALOO

チキンとジャガイモのカレー。フレッシュレモンジュースを使って。
Chicken cooked with potatoes (from local farm) and strong spices along with special hot home made chili paste & lemon.

チキンシャヒ コールマ ¥2,550

CHICKEN SHAHI KORMA

ココナッツとカシューナッツベースのクリーミナチキンカレー。
Boneless chicken cooked delicately in mild creamy cashew nut base curry sauce flavored with touch of coconut and mild spices.

チリ チキン ¥2,750

CHILLI CHICKEN

カリカリに揚げたチキンとオニオン、ピーマンを自家製甘辛ソース炒め。
Crispy fried chicken sautéed along with ginger, garlic, onions, capsicum, bell peppers in homemade hot and sweet sauce forming some dry gravy garnished with spring onions.

チキンマルワニ ¥2,750

CHICKEN MALWANI (Bay Style)

南インドの人気料理。ココナッツ、コリアンダーシード、マスタードシード、カレリーフで味付けされたカレー
Popular dish from Southern India, strongly flavored with coconuts, grounded coriander seeds, mustard seeds and curry leaves.

辛さを選べます。 Choose level of spice for Main Entree

お子様 OK Very Mild	甘口 Mild	中辛 Medium	辛口 Hot	大辛 Very Hot	激辛 Very Very Hot
---------------------	------------	--------------	-----------	----------------	---------------------

税込表示

LAMB CURRIES



ラム ローガンジョッシュ **MOST POPULAR** ¥2,450

LAMB ROGANJOSH

ゆっくりと調理したラム肉のカレー。
Lamb cooked over the slow flame over chopped onions, ginger, garlic and whole spices with fresh tomatoes forming its own juicy gravy.

ラム コールマ ¥2,650

LAMB KORMA

ココナッツ、カシューナッツのクリーミーなラムカレー。
Lamb cooked delicately in mild creamy cashew nut base curry sauce flavored with touch of coconut and mild spices.

タヴァ ブーナ ゴースト ¥2,850

TAVA BHUNA GHOST

クミン、カルダモン、スターアニスなどの伝統的なスパイスで調理したラムカレー。
Lamb cooked with diced onions, capsicum and bell peppers along with traditional spices as cumin, cardamom and star aniseeds.

ラム カサ ¥2,550

LAMB KASA

乾燥生姜と伝統的なスパイスで味付けしたラムカレー。
Lamb cooked with dry ginger and fried onions flavored with traditional spices.

ラム ララ ¥2,750

LAMB RARA

ラム肉とラムひき肉の伝統的なスパイスで味付けしたカレー。
Chunks of lamb cooked along with minced lamb and strong authentic blend of spices in the most traditional manner.

キーマカレー ¥2,400

KEEMA CURRY

ラムひき肉のカレー。
Minced lamb Curry.

SEAFOOD CURRIES

ミックスシーフードカレー ¥2,350

MIX SEAFOOD CURRY

ミックスシーフードのカレー。
Mix seafood cooked with some diced onions, capsicum & bell peppers in homemade onion and tomato curry base finished with tinge of lemon.

ゴア フィッシュカレー ¥2,750

GOAN FISH CURRY

サーモンのゴアスタイルのカレー。
Salmon Fish cooked in Goan Style with tamarind, whole chilies, garlic, ginger, ground spices, cardamom seeds, bay leaves, tomatoes and coconut milk.

ベイスタイルフィッシュカレー ¥2,750

BAY STYLE FISH CURRY

南インドの典型的スタイルのフィッシュカレー。
Fish Curry in South Indian Style with typical spices from southern India.

エビのカレー ¥2,650

PRAWNS MASALA

トマトカレーベースでココナッツミルクを使ったエビのカレー。
Prawns tossed with sautéed ginger and garlic, cooked in homemade onion and tomato curry base flavored with tinge of coconut.

タヴァ プロムズ ¥2,750

TAVA PRAWNS

濃厚なエビとたっぷり野菜のカレー。
Prawns cooked with onions, capsicum, bell peppers and tomatoes with grounded spices and lemon juice forming its own thick dry gravy.



SAG CHICKEN



LAMB RARA

税込表示



NAAN BREADS

プレーンナン ¥650

PLAIN NAAN BREAD

タンドールで焼きたてのナン。
Freshly baked teardrop shaped flat bread, hot and piping from Tandoor.

バターナン ¥750

BUTTER NAAN

バターをふんだんに使った生地のナン。
Naan bread made from extra buttered dough made with layer to brush extra butter as cooked.

ガーリックナン ¥850

GARLIC NAAN

タンドールで焼きたてのナン。ガーリックのトッピング。
Tear drop shaped white bread topped with chopped garlic and baked in our Tandoor.

バターガーリックナン ¥950

BUTTER GARLIC NAAN

バターをふんだんに使った生地のナン。ガーリックのトッピング。
Naan bread made from extra buttered dough made with layer to brush extra butter as cooked topped with garlic.

チーズナン ¥1,050

CHEESE NAAN

北海道産チーズを詰めたタンドールで焼きたてのナン。
Naan bread stuffed with Hokkaido produced cheese and baked in Tandoor served in pieces makes it easy to eat.

チーズガーリックナン ¥1,150

CHEESE GARLIC NAAN

北海道産チーズを詰めたタンドールで焼きたてのナン。ガーリックのトッピング。
Naan bread stuffed with Hokkaido produced cheese and topped with chopped garlic, served in pieces makes it easy to eat.

カンダリーナン ¥1,450


KANDHARI NAAN

カッテージチーズ、チーズ、さくらんぼを詰めたタンドールで焼きたての甘いナン。
Naan stuffed with a slightly sweetened mixture of cottage cheese, local cheese, fresh cherries and desiccated coconut baked in Tandoor.

キーマナン ¥1,450

KEEMA NAAN

ラムひき肉を詰めたタンドールで焼きたてのナン。
Naan stuffed with minced lamb meat baked fresh in Tandoor.

 Vegan Guests` kindly request for no butter & no ghee Roti, Chapattis & Choices of Parathas.

ローティ 1枚 ¥550

ROTI

全粒粉を使った生地をタンドールで焼いた丸いパン。(インド産小麦使用)
Stone ground whole wheat Tandoori baked round bread (Wheat flour imported from India)

ラチャパラタ ¥800

LACHAA PARATHA

全粒粉を使ったバター入り生地をタンドールで焼いた丸いパン。(インド産小麦使用)
Layered round whole meal flour bread baked in Tandoor (Wheat flour imported from India)

チャパティ2枚 ¥850

CHAPATI (2 pieces)

全粒粉を使った生地をフライパンで焼いた薄いパン。(インドで一般的な主食)
Chapati is unleavened flat bread cooked on a flat pan (One of the most common forms of wheat bread which is staple food in India)

アルーパラタ ¥1,350

ALOO PARATHA

全粒粉を使った生地をフライパンで焼いた薄いパン。ジャガイモ入り。
Pan cooked round whole wheat bread stuffed with mildly spiced potatoes.

ゴビパラタ ¥1,650

GOBI PARATHA

全粒粉を使った生地をフライパンで焼いた薄いパン。カリフラワー入り。
Pan cooked round whole wheat bread stuffed with mildly flavored minced cauliflower.

パニールパラタ ¥1,850

PANEER PARATHA

全粒粉を使った生地をフライパンで焼いた薄いパン。カッテージチーズ(パニール)入り
Pan cooked round whole wheat bread stuffed with home made cottage cheese `Paneer` flavoured with mild spices.



RICE VARIETY`S

スチームライス ¥750

STEAM RICE

ライス。長粒のインドバスマティ米使用。
Regular long grain Indian basmati rice.

ジーラライス ¥1,050

JEERA RICE

クミンの種をまぶしたライス。長粒のインドバスマティ米使用。
Indian long grain basmati rice tossed with cumin seeds and mild spices.

ガーリックバターライス ¥1,250

GARLIC BUTTER RICE

ニンニク、バターで炒めたライス。長粒のインドバスマティ米使用。
Indian basmati rice flavored with garlic sautéed in butter.

ベジタブルプラオ ¥1,550

VEGETABLE PULAO

季節の新鮮な野菜を厳選して調理したライス。長粒のインドバスマティ米使用。
Indian long grain basmati rice cooked with selection of seasonal fresh vegetables.



BIRYANI`s

ベジタブルブリアニ ¥2,550

VEGETABLE BIRYANI

野菜とハーブ、スパイスで炊いたインド式ピラフ。ライタと一緒に。
長粒のインドバスマティ米使用。
Indian basmati rice with selected vegetables and traditional spices, herbs cooked over the slow flame in a very authentic style, served with raita.

チキンブリアニ ¥2,650

CHICKEN BIRYANI

チキンとハーブ、スパイスで炊いたインド式ピラフ。ライタと一緒に。
長粒のインドバスマティ米使用。
Indian mixed rice dish with chicken, traditional spices and herbs and lots of butter cooked over slow flame in a very authentic style, served with raita.

ラムブリアニ ¥2,850

LAMB BIRYANI

ラム肉とハーブ、スパイスで炊いたインド式ピラフ。ライタと一緒に。
長粒のインドバスマティ米使用。
Indian mixed rice dish with imported lamb, traditional spices and herbs and lots of butter cooked over slow flame in a very authentic style, served with raita.

シーフードブリアニ ¥2,750

SEAFOOD BIRYANI

シーフードとハーブ、スパイスで炊いたインド式ピラフ。ライタと一緒に。
長粒のインドバスマティ米使用。
Indian mixed rice dish with selection of seafood, traditional spices and herbs and ghee cooked over the slow flame in a very authentic style, served with raita.

エビのブリアニ ¥2,850

PRAWNS BIRYANI

エビとハーブ、スパイスで炊いたインド式ピラフ。ライタと一緒に。
長粒のインドバスマティ米使用。
Indian mixed rice dish with local fresh shrimps, traditional spices and herbs and lots of butter cooked over slow flame in a very authentic style, served with raita.



写真はイメージです

COURSE MENU

A タイプ グランドメニューより選べるコースメニュー

4名様以上でご注文ください。

お一人様 ¥6,000

A TYPE

¥6,000 PER PERSON - STARTS FROM MINIMUM OF 4 GUESTS

- マサラパパダ
 - サラダ
 - スターター 2品
 - タンドリーグリル 1品
 - ダルタルカ または ダルマッカニ
 - カレー 2品
 - ライス 1品
 - ナン 1品
 - グラブジャム または アイスクリーム 1品
- MASALA PAPAD
 - CHOICE OF SALAD
 - CHOICE OF 2 STARTERS
 - CHOICE OF TANDOORI GRILL
 - DAL TARKA OR DAL MAKHANI
 - CHOICE OF 2 MAIN ENTREES
 - CHOICE OF RICE
 - CHOICE OF MIX NAN BREADS
 - GULAB JAMUN OR CHOICE OF ICECREAM

B タイプ グランドメニューより選べるコースメニュー

4名様以上でご注文ください。

お一人様 ¥7,000

B TYPE

¥7,000 PER PERSON - STARTS FROM MINIMUM OF 4 GUESTS

- マサラパパダ
 - サラダ
 - スターター 3品
 - タンドリーグリル 2品
 - ダルタルカ または ダルマッカニ
 - カレー 3品
 - ライス 1品
 - ナン 1品
 - グラブジャム または アイスクリーム 1品
- MASALA PAPAD
 - CHOICE OF SALAD
 - CHOICE OF 3 STARTERS
 - CHOICE OF 2 TANDOORI GRILL
 - DAL TARKA OR DAL MAKHANI
 - CHOICE OF 3 MAIN ENTREES
 - CHOICE OF RICE
 - CHOICE OF MIX NAN BREADS
 - GULAB JAMUN OR CHOICE OF ICECREAM

飲み放題プラン コースメニューのお客様限定

お一人様 ¥3,500

Guests ordering a course menu can also opt to add an all-you-can-drink plan starting at ¥ 3500.

税込価格

SOFT DRINKS & JUICES

ソフトドリンク ¥450

SOFT DRINKS

コーラ・ジンジャーエール・サイダー・ウーロン茶
Cola, Ginger Ale, Soda Water, Olong Tea

ジュース ¥500

JUICES

オレンジ・マンゴー・アップル・
パイナップル・ミックスジュース
Orange, Mango, Apple, Pineapple, Mix fruits

SHAKE`s

シェイク ¥1,250

SHAKE

バニラシェイク・ストロベリーシェイク
チョコレートシェイク

Vanilla Shake, Strawberry Shake, Chocolate Shake

シェイク アイスのせ +300

Top up with a scoop of Ice for

DESSERTS

バニラアイスクリーム ¥600

VANILLA BY SCOOP

Sourced in from Hokkaido

チョコレートアイスクリーム ¥700

CHOCOLATE ICECREAM

Sourced in from Hokkaido

グラボー 3個 ¥900

GULABO 3 pieces

Freshly curdled milk, flour, clarified butter kneaded to form dough moulded in to balls, deep fried and dropped in to simmering sugar syrup (Served Hot or Cold as per your choice) topped with some dry fruits.



GULABO

LASSI`s

プレーンラッシー ¥700

PLAIN (SWEET)

チャース (塩味) ¥800

CHAAS

マンゴーラッシー ¥800

MANGO LASSI

ピスタチオラッシー ¥950

PISTACHO LASSI

COFFEE & TEA

コーヒー (ホット・アイス) ¥500

Regular Coffee (Hot / Ice)

エスプレッソ ¥600

Espresso

カプチーノ ¥700

Cappuccino

マサラチャイ (ホット・アイス) ¥600

Indian Masala Tea (Hot / Ice)

マンゴーアイスクリーム ¥750

MANGO ICECREAM

Ice cream topped with pureed Alphonso mango from India.

ストロベリージェラート ¥750

STRAWBERRY GELATO

Sourced in from Hokkaido

ボンベイクルフィ ¥1,150

BOMBAY KULFI

Most popular homemade frozen creamy dairy Indian traditional dessert flavored with variety of dry fruits also described as `Traditional Indian Icecream`



BOMBAY KULFI

DRINK & DESSERT MENU





BEER ON THE TAPS

サッポロ黒ラベル	¥800
SAPPORO	
エビス	¥850
YEBISU	

BEER BY BOTTLES

キングフィッシャー	¥900
KINGFISHER (INDIA)	
ポメロビール	¥900
BIRA INDIAN PALE ALE (INDIA)	
アサヒスーパードライ	¥750
ASAHI SUPER DRY	
アサヒ生ビール 黒生	¥750
ASAHI BLACK DRAFT	
アサヒドライゼロ	¥750
ASAHI DRY ZERO	
コロナビール	¥900
CORONA	

SCOTCHES

	SINGLE	DOUBLE
マッキントッシュ	¥650	¥1,100
MAQINTOSH (FROM INDIA)		
ブラックレーベル	¥750	¥1,200
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL		
ジャックダニエル テネシー	¥750	¥1,200
JACK DANIELS TENNESSEE		
ニッカセッション	¥800	¥1,400
NIKKA SESSION		
シーバスリーガル 12年	¥800	¥1,400
CHIVAS REGAL 12 YEARS		
グレンフィディック 12年	¥950	¥1,800
GLENFIDDICH 12 YEARS		
アムレットシングルモルト	¥1,600	¥3,000
AMRUT SINGLE MALT (FROM INDIA)		

JAPANESE WHISKY

	SINGLE	DOUBLE
山崎シングルモルト	¥1,600	¥3,000
THE YAMAZAKI SINGLE MALT		
山崎 12年	¥2,600	¥4,900
THE YAMAZAKI AGED 12 YEARS		
響 ジャパニーズハーモニー	¥2,300	¥3,900
HIBIKI JAPANESE HARMONY		

GIN

	SINGLE	DOUBLE
ビフィーター	¥750	¥1,200
BEEFEATER		
ボンベイ・サファイア	¥900	¥1,700
BOMBAY SAPPHIRE		

RUM

	SINGLE	DOUBLE
キャプテン・モルガン	¥750	¥1,400
CAPTAIN MORGAN		
バカルディ ホワイトレター	¥750	¥1,400
BACARDI CARTA NEGRA		
バカルディ ブラックレター	¥750	¥1,400
BACARDI CARTA BLANCA		
オールドモンク	¥750	¥1,400
OLD MONK (FROM INDIA)		

SOCHU

本格麦焼酎 和ら麦	¥900
WARAMUGI	
麦焼酎 一番札	¥900
NIKKA ICHIBANTAG 900	

COCKTAILS

	ONE PRICE COCKTAILS	¥1,250
マンゴーラッシー		
MAMPAZHA LASSI		
Fresh home made lassi, white rum, freshly mango pulp & mangoyan liqueur		
カンパリオレンジ		
CAMPARI ORANGE		
Campari milano liqueur, cointreau liqueur & orange juice		
モヒート		
MOJITO (Rum Base)		
Sprigs of mint, lemon juice, white rum, herbaceous mint flavor & soda water		
マンゴーモヒート		
MANGO MOJITO (Rum Base)		
Sprigs of mint, lemon juice, white rum, herbaceous mint flavor, freshly squeezed mango pulp & mangoyan liqueur		
ハイボール		
HIGHBALL		
Maquintosh by Amrut, lime juice & soda water		
ジントニック		
GIN & TONIC		
Bombay Sapphire & tonic water		
ウォッカトニック		
VODKA & TONIC		
Smirn Off & tonic water		
テキーラサンライズ		
TEQUILA SUNRISE		
Tequila, cointreau liqueur, orange juice & grenadine syrup		
マルガリータ		
MARGARITA (Tequila Base)		
Tequila, triple sec & freshly squeezed lime juice		
エスプレッソマティーニ		
ESPRESSO MARTINI (Vodka Base)		
Strong espresso, vodka & kahlua		
Kindly let us know if you need any sugar		

VODKA

	SINGLE	DOUBLE
スミノフ	¥700	¥1,300
SMIRNOFF		
ベルヴェデーレ	¥950	¥1,700
BELVEDERE		

TEQUILA

	SINGLE	SHOT	DOUBLE
カミノ・レアル	¥700	¥1,000	¥1,300
CAMINO REAL			

MARTINI

レギュラービアンコ	¥1,000
REGULAR BIANCO	