



अतिथि देवो भव



SOUPS

野菜クリアスープ ¥700

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

トマトスープ ¥800

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 ¥850

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 ¥850

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 ¥900

SIZZLERS SOUP
シェフのおすすめ。
Chefs Fantasy



SALADS

ガーデングリーンサラダ ¥1,100

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 ¥1,150

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 ¥1,250

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 ¥1,250

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 ¥1,350

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 ¥1,550

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 ¥500

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 ¥900

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 ¥1,300

BOMBAY ONION BHAIJ'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 ¥1,250

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 ¥1,250

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 ¥1,450

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 ¥1,850

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 ¥1,950

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 ¥1,750

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 ¥1,800

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 ¥600

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.

プレーン ヨーグルト ¥500

PLAIN YOGHURT
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)

ボンディ ライタ ¥700

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 ¥1,150

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 ¥1,050

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 ¥900

TANDOORI CHICKEN

2個 ¥1,700

生姜とニンニク、ヨーグルトと香辛料などで一晚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 ¥800

CHICKEN RESHMI MALAI TIKKA

4個 ¥1,500

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.

ジャフラニ チキン ティッカ

2個 ¥850

JAFRANI CHICKEN TIKKA

4個 ¥1,600

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 ¥800

CHICKEN TIKKA KEBAB

4個 ¥1,500

生姜とニンニク、ヨーグルトと香辛料などで一晚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

¥1,600

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

¥1,400

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

¥1,700

LAMB BOTTI BARRA KEBAB

パ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 ¥750

PANEER TIKKA KEBAB

4個 ¥1,400

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 ¥850

CHATPATA PANEER TIKKA

4個 ¥1,600

シェフおすすめのグリル。

Chef's Grilling fantasies.

フィッシュ ティッカ

¥1,700

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

¥1,700

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

¥5,500

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

¥1,650

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、ジューライス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

¥1,650

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

¥1,650

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

¥1,650

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

¥1,750

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

¥1,800

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

¥1,800

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

¥1,850

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 コフタ カレー

¥1,850

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

¥1,850

PANEER KHURCHAN

シェフのおすすめ。

Chef's Plate :)

カダイ パニール

¥1,950

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.

VEGAN DISHES

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



CHICKEN CURRIES



ボンベイチキンマサラ

BOMBAY CHICKEN MASALA

ボンベイスไตล์のチキンカレー。
Chicken Curry in Bombay Style.

¥1,750

サグ チキン

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.

¥1,850

カダイ チキン

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.

¥1,950

チキン ティッカ マサラ

CHICKEN TIKKA MASALA

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

¥1,850

バター チキン

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.

¥1,850



チキン ビンダル

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.

¥1,900

チリ チキン

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.

¥1,950

チキン シャヒ コールマ

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.

¥1,950

チキン マルワニ

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、カレー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.

¥1,950

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

LAMB CURRIES

ラム ローガンジョ ッシュ

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.

¥1,950

ラム コールマ

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.

¥2,050

タヴァ ブーナ ゴースト

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.

¥2,150

ラム カサ

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.

¥2,050

キーマ カレー

KEEMA CURRY

ラムひき肉のカレー。
Minced lamb Curry.

¥1,900

ラム ララ

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.

¥2,050

SEAFOOD CURRIES

ミックス シーフード カレー

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.

¥1,850

ゴア フィッシュ カレー

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.

¥2,050

ベイ スタイル フィッシュ カレー

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.

¥2,050

エビのカレー

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.

¥2,050

タヴァ プロムズ

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.

¥2,150

税込表示

税込表示



NAAN BREADS

プレーン ナン ￥550

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 ￥650

BUTTER NAAN
バターをふんだんに使った生地 of 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 ￥750

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 ￥800

BUTTER GARLIC NAAN
バターをふんだんに使った生地 of 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 ￥950

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 ￥1,050


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.

カンドारी ナン ￥1,050

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 ￥1,050

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 ￥450

ROTI 2 枚 ￥800
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 ￥650

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 ￥700

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)
Chapatti 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 ￥1,150

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 ￥1,350

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 ￥1,450

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 cottage cheese `Paneer` flavoured with mild spices.



RICE VARIETY`S

スチーム ライス ￥650

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 ￥850

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 ￥1,050

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 ￥1,150

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 ￥1,950

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 ￥2,150

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 ￥2,350

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 ￥2,250

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 ￥2,350

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	グラント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	¥4,500
A TYPE		¥4,500 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 ダルマツカニ
 - ・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	グラント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	¥5,500
B TYPE		¥5,500 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 ダルマツカニ
 - ・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
 - ・GULAB JAMUN OR CHOICE OF ICECREAM