

A LA CARTE

SOUPS

DAL SOUP ダルスープ ❖

A delicate blend of lentils, fresh herb and garlic
3種の挽き割り豆を使った滋味あふれる優しいスープ
Small 550 / regular 700

CHILLED RASAM 冷たいラッサムスープ ❖🔴

Tangy hot and sour tamarind tomato soup with fresh herbs and spice
タマリンドとトマトのすっきりとした酸味が効いたスープ
Small 550 / regular 700

CRAB BISQUE 濃厚な蟹のビスク

Rich shellfish soup with aromatic spices
スパイス香る甲殻類の旨味が詰まったクリームスープ
Small 700 / regular 850

SALADS

VEGAN POWER SALAD BOWL ヴィーガン・パワーサラダ・ボウル ❖

Healthy fresh salad with quinoa, fig, avocado... 18 kinds of vegetables
With tahini dressing
キヌアといちじく、アボカドなど 18種類の野菜の入ったミネラル豊富なサラダ
ライム・セサミドレッシング
1800

FRESH MANGO CHEESE SALAD フレッシュマンゴー・チーズサラダ

Creamy burrata cheese and chopped fresh mango salad
With lemon oil and Tellechery black pepper
クリーミーなブッラータチーズと濃厚なマンゴーのサラダ
レモンオイルと野性味あるインド産テリチェリーブラックペッパーを添えて
1900

SEARED BEEF CARPACCIO 炙り牛肉のカルパッチョ

Seared Ishigaki beef with summer herb salad with onion sauce
タンダーで軽く炙った石垣牛のスライスを、さっぱりとした夏のハーブサラダと共に
おろし玉ねぎのソース
2100

APPETIZERS

SAMOSA サモサ

Deep fried indian pastries stuffed with potato masala (4 pieces)
ポテトのマサラを詰めたインディアン・フリッター (4ピース)
1200

CRAB TARTAR クラブ・タルタル 🍷

Crab meat masala and avocado seasoned with spices
スパイスと合わせたズワイガニとアヴォカドのタルタル
1900

🍷---OUR SIGNATURE DISH 🔴---SPICY DISH ❖---HEALTHY DISH

TANDOOR

NIRVANA SPECIAL

T-BONE STEAK GRILL T ボーンステーキグリル

Grilled T bone with roasted aromatic spices
焙煎したスパイスで薫り高くジューシーに焼き上げたTボーン
4800

MIX TANDOORI PLATE ミックスタンドリープレート

Assorted tandoor plate: chicken, sword fish, prawn, salmon and broccoli
香ばしいタンドリーチキンとメカジキ、海老、サーモン、ブロッコリー
タンドール盛り合わせ
4500

HARIYALI FISH TIKKA ハリヤリ・フィッシュティッカ (2 ピース)

Sword fish marinated with green spinach masala, roasted in our clay oven (2pieces)
メカジキのタンドール ほうれん草とグリーンチリのマリネーション
1000

TANDOORI SCOTCH SALMON スコッチサーモンのタンドール (2 ピース)

Salmon cut in cubes, marinated with spices, roasted in our clay oven (2pieces)
スパイスとヨーグルトに漬け込み、ジューシーに焼き上げたタンドール
1100

SHEEK KEBAB シーク・ケバブ (2 ピース)

Minced lamb skewers seasoned with hot spices, roasted in our tandoor (2pieces)
スパイシーでジューシーなラム挽肉の串焼きタンドリーロースト
1600

TANDOORI PRAWN タンドリー・プラウン (2 ピース)

Prawn marinated with spicy masala, roasted in our clay oven (2pieces)
ブラックタイガー海老のスパイシーな土釜焼き
1600

TANDOORI CHICKEN タンドリーチキン

Juicy local chicken marinated with special masala, roasted in our clay oven
スペシャルマサラに漬け込み、ジューシーに柔らかく焼き上げた骨付き地鶏のタンドール

Quarter (1 人前) 1300 / Half (2 人前) 2400 / Full (3~4 人前) 4800

FOR VEGETARIAN

BROCCOLI ブロッコリー

Broccoli marinated with cashew nuts and cheese, roasted in our clay oven (2pieces)
カシューナッツ、チーズと漬込んだこうばしいブロッコリーの土釜焼き (2 ピース)
800

TANDOORI PHOOL カリフラワー

whole cauliflower marinated with aromatic spices masala, roasted in tandoor
香しいスパイスとヨーグルトのマサラに漬けたカリフラワーのタンドール
Half 800 / Full 1200

SEAFOOD SPECIAL

シーフード・スペシャル

KONKAN OYSTER MASALA

オイスターマサラ🔥

Fresh oyster cooked with spicy masala sauce
in south indiaan-Konkani fishermen's style
牡蠣をスパイシーなマサラソースで煮込んだ
南インド コンカン地方の漁師町のカレー
2000

MYSORE CRAB RASAM

マイソール・クラブラッサム🔥

A type of soup in traditional south Indian
cooked with crab meat, grated coconut and ghee
ココナッツと澄ましバターでマイルドに仕上げた
マイソール地方の蟹のスープカレー
2000

LOBSTER XEC XEC

ロブスター・ゼクゼク🔥

Lobster chunks cooked in Goan coconut masala
ぶつ切りオマール海老をゴア地方のココナッツマサラで煮込んだカレー
3000

CURRY CATCH OF THE DAY

本日の南インドのフィッシュカレー

Delicately cooked fish seasoned with
fresh tomato, garlic and hot special masala in south indian style
今が旬の魚をトマト、ガーリック、スペシャルマサラで丁寧に仕上げたカレー
2400

(your server shows details 詳しくは係りのものがご案内いたします)

CURRY カレー

FOR NON VEGETARIAN

BUTTER CHICKEN バターチキン

Boneless chicken cooked with tomato, butter and aromatic spices
トマトとバター、フレッシュクリームで仕上げたリッチなチキンカレー
2000

CHICKEN CURRY チキン・カレー

Boneless chicken simmerd in an onion and yoghurt sauce
じっくり炒めたオニオンとヨーグルトのコクのあるカレー
1800

SAAG CHICKEN サーグチキン

Boneless chicken simmerd in an onion, spinach and yoghurt sauce
ほうれん草とじっくり炒めたオニオンとヨーグルトのコクのあるカレー
1900

GINGER LAMB ジンジャーラム

Boneless lamb cooked with ginger masala, onion and tomato
ラム肉の旨味と生姜の香りがさわやかなカレー
1800

SAAG GOSHT サーグゴシュ

Boneless lamb simmerd in an onion, spinach and yoghurt sauce
じっくり炒めた玉ねぎとほうれん草、薫り高いスパイスで煮込んだラム肉の濃厚なカレー
1900

PORK KEEMA MASALA ポークキーママサラ

Minced pork cooked with rorsted aromatic spices, onion and tomato
焙煎したスパイスとじっくり炒めた玉ねぎとトマトで煮詰めた豚挽き肉のカレー
1900

PORK VINDALOO ポークビンダルー

Braised pork shoulder cooked with garlic, vinaiger and hot spices
very spicy and tangy dish from Kerala and Goan Christian specialty
豚肩肉をガーリック、ピネガー、ホットスパイスで煮込んだ
ゴア地方名物の刺激的な辛さのカレー
2300

PORK MADRAS ポークマドラス

Braised tender pork shoulder curry cooked in smoky madras masala
豚肩肉を柔らかく煮込んだスモーキーなカレー
2300

BEEF ALOO GOSHT ビーフアルーゴッシュ

Boneless beef cubes simmerd in aromatic gravy with onion and potato
じっくり炒めた玉ねぎと、薫り高いスパイスで煮込んだ牛肉とジャガイモのカレー
2000

FOR VEGETARIAN

SAMBHAR サンバル

A vegetable stew cooked with tamarind and pigeon peas, very popular in the southern regions of India

南インドの伝統的な挽き割り豆と野菜のカレー

1600

PALAK PANEER パラックパニール

Fresh spinach and paneer simmered in mild vegetable gravy sauce

ほうれん草のピューレとカッテージチーズの入ったマイルドなカレー

1700

PANEER MAKHANI パニール・マッカニー

Paneer simmered in mild and creamy sauce with tomato, butter and aromatic spices

カッテージチーズの入ったマイルドでクリーミーなトマトのカレー

1800

BHINDI MASALA ビンディマサラ

Stir fried okra with onion chop masala

オクラのスパイス香味炒め

1600

DAL TADKA ダル・タドカ

Cooked blend of lentils curry finished with ghee and cumin

3種の挽き割り豆をギーとクミンシードで香りづけした優しい味のカレー

1600

DAL MAKHANI ダル・マッカニー

Black gram and red kidney beans simmered overnight, finished with butter and cream

バターとクリームで仕上げたリッチな赤インゲン豆のカレー

1700

BAINGAN BHARTA ベイガン・バルタ

Smoky roasted eggplant and fresh tomato curry

野菜の水分だけでつくったスモーキーな焼き茄子とトマトのカレー

1600

KADHI PAKORA カディ・パコラ

Sour and spicy yogurt curry with Indian vegetable fritter “PAKORA”

インドの揚げ物“パコラ”の入った爽やかな辛さのヨーグルトカレー

1600

BREAD, RICE and RAITA

NAAN ナーン

RECOMENDED

YELLOW TOMATO CHEESE NAAN

イエロートマト・チーズナーン

あまくて黄色いフルーツトマトとチーズのスペシャル

800

PLAIN プレーン 550 / GARLIC ガーリック 600

ROTI ロティ 550 / CHEESE KULCHA チーズクルチャ 700

KABULI カブーリ 650 / BUTTER バター 650 / BASIL バジル 650

RICE and BIRIYANI

インド産バスマティライス使用

Special biriyani

LOBSTER BIRIYANI

オマール海老のビリヤニ

2400

BASMATI RICE バスマティライス

550

SAFFRON RICE サフランライス

650

CHICKEN BIRIYANI チキンビリヤニ

1800

LAMB BIRIYANI ラムビリヤニ

1800

RAITA ライタ インドスタイルのヨーグルト

(Indian style spiced yoghurt)

MINT CUCUMBER RAITA きゅうりとミントのライタ ❖ 500

CHOPPED VEGETABLES RAITA ベジタブル・ライタ ❖ 500

DESSERT MENU

MANGO KULFI

FRUITY AND REFRESHING HOMEMADE INDIAN STYLE MANGO ICE CREAM

マンゴークルフィ 900

CHEESE CAKE

A RICH AND CREAMY CHEESE CAKE WITH PASSION FRUIT SAUCE

チーズケーキ パッションフルーツソース 800

FONDANT AU CHOCOLAT WITH STRAWBERRY SAUCE

フォンダンショコラ 苺のソース 900

ICE CREAM AND SORBET アイスクリームとソルベ

CARAMEL SALÉ 塩キャラメル 400

CHOCOLATE チョコレート 400

ALPHONSO MANGO アルフォンソマンゴー 400

PASSION FRUITS パッションフルーツ 400