



## Short Course

¥ 3,500

Shurwaat ・ 前菜/Appetizer

Salad ・ サラダ

Shorba ・ スープ/Soup

Tandoori ・

タンドール料理/Charcoal Grill

Main ・

本場インドカレー/Authentic Indian Curry

**“Your Choice” of 1 dish from below**

お好みのカレーより1品

・ ジンガマライ **Jinga Malai**

クリーミーで濃厚な海老の煮込み

・ シャイムルグ **Shahi Murgh**

トマトとカシューナッツで煮込んだチキン

・ ダールマクニ **Dal Makhni**

ブラックダール豆のクリーム煮込み

・ パーラクパニール **Palak Paneer**

アジョワンとマスタードシードで和えたほうれん草と  
パニール(インドのカッテージチーズ)

Naan or Basmati Rice

ナン又はバスマティライス

Mitai ・ デザート/Dessert

Chai or Coffee ・ チャイ又はコーヒー

※ 税込のお値段となります。

※ Price is tax inclusive



# RUBINA LUNCH

¥ 2,500

**Shurwaat** ・ 前菜  
Appetizer

**Tandoori** ・ タンドール料理  
Charcoal Grill

**Main** ・ 本場インドカレー  
Authentic Indian Curry

**“Your Choice” of 1 dish from below**  
お好みのカレーより1品

・ シャイマトン **Shahi Mutton**

ブラックカルダモン、シナモン、ベイリーフ  
コリアンダー、フェネルシード、クローブ  
アーモンドで煮込んだマトン

・ シャイムルグ **Shahi Murgh**

トマトとカシューナッツで煮込んだチキン

・ ダールカビラ **Dal Kabila**

煎ったクミンとミックスダール豆の煮込み

・ ベイガンブルタ **Baingan Bharta**

タンドール窯で炭火焼きしたナスと  
コリアンダーのクミン炒め

**Naan or Basmati Rice**  
ナン又はバスマティライス

※ 税込のお値段となります。  
※ Price is tax inclusive



## **BIRYANI LUNCH**

¥ 2,500

### **Shurwaat ・ 前菜3種**

3 kinds of appetizers

### **Tandoori ・ タンドール料理**

Charcoal Grill

タンドリシュリンプと加賀蓮根

Tandoori shrimp & Kaga lotus root

### **Salad ・ サラダ**

カブリチャナサラダ

(ひよこ豆とコリアンダーのサラダ)

Kabuli chana salad

(Spiced chickpeas and fresh vegetables)

### **Biryani ・ ビリヤニ**

チキンビリヤニ

Chicken biryani

インディカ米の最高峰「バスマティ」を使用  
クミン、コリアンダー、ターメリック、シナモン  
クローブ、カルダモン、ジンジャー、ガーリック  
多種のスパイスとタンドリチキンを炊き上げました

※ 税込のお値段となります。

※ Price is tax inclusive