



Shurwaat・前菜

- ☆・マッティ / クリスピーインディアンスナック (プレーン or スパイシー) ￥400
- ☆・パニプリ / インドを代表するストリート・スナック ￥800
 - ・ベジサモサ / 6種類のスパイスで和えた野菜の包み揚げ ￥800
 - ・アールティッキ / ジャガイモをセモリナと胡麻でコーティングしたインド風小さなコロッケ ￥800
 - ・シャーミカバーブ / マトンとひよこ豆のミンチをスパイスで和えた小さなハンバーグ ￥800
- ☆🌶️ 本日のアチャール / インドのピクルス。ビーフ、チキン or ガーリック ￥400
- ☆・シュルワート プラター / ベジサモサ、アールティッキ、シャーミカバーブを各1ピース ￥900
- ☆・おつまみプラター / 本日のアチャールとマッティのセット。お酒のおつまみに ￥900

Shorba・スープ

- ☆・トマトコリアンダー / 完熟トマトとフレッシュコリアンダー ￥600
 - ・ムルグショルバ / 特製スパイスで煮込んだチキンスープ ￥600

Salad・サラダ

- ・カブリチャナサラダ / コリアンダーのフレッシュな香り広がる、インドを代表するひよこ豆のサラダ ￥800
- ・ルビーナサラダ / 加賀野菜と旬の野菜のサラダ。ルビーナ特製ドレッシング仕立て ￥1,000

Tandoori・タンドール料理

- ☆・レシミカバーブ / マイルドで優しい味わい。ヨーグルトとスパイスでマリネした鶏むね肉 ￥1,300
- ☆・チキンティッカ / タンドールの代表料理、特製スパイスでマリネしたスパイス感あふれる鶏もも肉 ￥1,300
 - ・ボティカバーブ / インド料理の醍醐味、マトンのイメージを覆す逸品 ￥1,500
- ☆・シークカバーブ / スパイスと合わせた羊のミンチをシーク(大串)で焼き上げたジューシーな逸品 ￥1,600
 - ・タンドリプローン / 上質な大海老の旨味をスパイスで引き出した逸品 ￥2,000
 - ・ラムチョップ / オリジナルの特製ガラムマサラでじっくりマリネしたラム肉 ￥2,200
 - ・タンドール プラター / タンドリチキンティッカ・レシミカバーブ・タンドリプローンを各1ピース ￥1,600

※価格は全て税込のお値段となります。



Main・本場インドカレー

Non-Veg.

- ・ジンガマライ / ココナッツミルクベースのクリーミーで濃厚な海老カレー ￥1,500
- ☆・シャイムルグ / 「王様のチキン」という意味を持つほど代表的なトマトとカシューナッツのチキンカレー ￥1,500
- 🌶️・ムルグローガンジョシュ / 特製スパイスで深みを出したスパイシーなチキンカレー。カシミール地方の伝統料理 ￥1,600
- ・ザフラニムルグコルマ / 高級スパイスサフランとドライフルーツで煮込んだマイルドなチキンカレー ￥1,600
- ☆・マトンカシミリー / カシミール特有のスパイス感溢れるマトンカレー(ライスと相性抜群) ￥1,600
- ・シャイマトン /アーモンドベースのマイルドで上品な味わいのマトンカレー ￥1,600
- ・サフェードマーズ / ラジャスタン地方の伝統的な宮廷料理。カシューナッツとクリームベースのマトンカレー ￥1,700
- ・ヤクニ / ラムチョップをヨーグルトの特製ソースでじっくり煮込んだ、カシミール地方の特別料理 ￥2,500

Vegetarian

- ・ダールカビラ / 数種類のお豆をスパイスで煮込んだ、プロテイン豊富でヘルシーなカレー ￥1,400
- ・アールーゴビ / インドの代表的な野菜料理。ジャガイモとカリフラワーのドライカレー ￥1,400
- ☆・ベンガンブルタ / タンドール窯で炭火焼したナスを特製スパイスで和えたドライカレー ￥1,400
- ・パーラクパニール / 女性人気No.1！生のほうれん草とインドのカッテージチーズを使ったカレー ￥1,500
- ・ダールマクニ / 北インドの大人気料理。クリーミーで奥深い黒レンズ豆のカレー ￥1,500
- ・シャイパニール / 濃厚で上質な宮廷料理。カシューナッツとトマトのマイルドなカッテージチーズカレー ￥1,600

Indian Breads・ナーン

- ・プレーンナーン / 小麦粉で練ったインドのパン ￥400
- ☆・タンドリ チャパティ / 全粒粉で練ったちょっと硬めの家庭の味 ￥400
- ☆・ラチャパラタ / 全粒粉にスーパーフード「ギー」を練りこみミルフィーユ状に焼いたインドのパン ￥400
- ・ガーリックナーン / 小麦粉とガーリックを練りこんだナーン ￥600
- ・チーズナーン / 小麦粉とチーズを練りこんだナーン ￥600
- ・カシューナッツナーン / 小麦粉とカシューナッツを練りこんだナーン ￥600

Rice・ライス

- ・バスマティライス ￥800
クミン、カルダモン、シナモン、クローブで炊き上げたインディカ米の最高峰「香りの女王」
- ☆・チキンビリヤニ ￥1,600
バスマティライスを数種類のスパイスと具材で炊き上げた、複雑な工程と絶妙なバランスを求められる特別な料理。インドではお祝い事や記念日に振る舞われる逸品

※価格は全て税込のお値段となります。