



## プラベージュ

¥ 6,000

### 前菜

ハラバラカバーブ / 数種類の緑野菜とスパイスで作ったインドの小さなハンバーグ

チャパタ タコチャート / スパイシーチキンの インディアンタコス

### 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

### 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

### タンドール料理

チキンティッカ / マスタードオイルとガラムマサラでマリネードした鶏もも肉

タンドリプローン / マスタードシード、ターメリック、特製スパイスでマリネードしたエビ

### お口直し

### 本場インドカレー

シャイムルグ / トマトとカシューナッツで煮込んだチキン

パーラクパニール / ほうれん草とインドのカッテージチーズ

ナーンとバスマティライス

### デザート

マサラチャイ / 紅茶の産地インドから厳選した茶葉と、数種類のスパイスをブレンドしたシェフ特製ロイヤルミルクティー

ラスマライ / ミルクパウダーで作ったインドのお菓子にサフランとナッツのソース



## ダストゥール

¥ 8,000

### 前菜

パニプリ / インドを代表するストリート・スナック

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ケ

シャームカバープ / 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

チャパタ タコチャート / スパイスチキンの インディアンタコス

### サラダ

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

### 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

### タンドール料理

レシミカバープ / ヨーグルトとクリームでマリネードしたハラール認証の鶏むね肉

タンドリプローン / マスタードシード、ターメリック、特製スパイスでマリネードしたエビ

ラムチョップ / フェネグリーク、クミン、オリジナルの特製ガラムマサラでマリネードしたラム肉

### お口直し

### 本場インドカレー

別紙からお好きなカレーを2品お選びください。

ナーンとバスマティライス

### デザート

マサラチャイ / 紅茶の産地インドから厳選した茶葉と、数種類のスパイスをブレンドしたシェフ特製ロイヤルミルクティー

シフォンケーキ / マサラチャイの原料で焼き上げたシフォンケーキ

※価格は税込のお値段となります。