

# PARTY MENU

## ¥2,500 Course

### Masala Papad

マサラパパル  
スパイシーな野菜をトッピングした豆せんべい

### Kachoombar Salad

カチュンバルサラダ  
トマト、キュウリ、ニンジンスパイシー仕立ての  
ドレッシングでマリネート

### Vegetable Pakoda

ベジタブルパコラ  
インド風野菜のかき揚げ

### Chicken Tikka

チキンティッカ  
スパイシーな骨なしチキンの炭火焼グリル

### Seekh Kabab

シークカバブ  
マトンひき肉を串焼きにした、定番グリル

### 2 Kinds of Curries

シェフのおすすめカレー2種  
本日のおすすめカレー

### 3 Kinds of Naans

3種類のナン

### Turmeric Rice

ターメリックライス  
ターメリックで炊きあげたカレーにぴったりライス

### Dessert

デザート

## ¥3,000 Course

### Masala Nuts

マサラナッツ  
カシューナッツをスパイスと一緒にロースト

### Masala Papad

マサラパパル  
スパイシーな野菜をトッピングした豆せんべい

### Green Salad

グリーンサラダ  
新鮮野菜を当店のオリジナルドレッシングで

### Coro-Coro Potato

コロコロポテト  
クリーミーなマッシュポテトに味付けしてサクッと揚げました

### Vegetable Pakoda

ベジタブルパコラ  
インド風野菜のかき揚げ

### Samosa

サモサ  
スパイスで味付けしたポテトの三角揚げ春巻き

### Chicken Tikka

チキンティッカ  
スパイシーな骨なしチキンの炭火焼グリル

### Seekh Kabab

シークカバブ  
マトンひき肉を串焼きにした、定番グリル

### 3 Kinds of Curries

シェフのおすすめカレー3種  
本日のおすすめカレー

### 3 Kinds of Naans

3種類のナン

### Turmeric Rice

ターメリックライス  
ターメリックで炊きあげたカレーにぴったりライス

### Dessert

デザート

## 2時間 飲み放題プラン

ALL-YOU-CAN-DRINK 120 min

お一人様 ¥1,500

- ・ビール Beer
- ・カクテル Cocktails
- ・ワイン Wine
- ・ウイスキー Whisky
- ・サワー Sour
- ・ソフトドリンク Soft Drink