



RECOMMEND COURSE MENU

要事前予約

厳選ラムの水晶焼きとたっぷり野菜の大満足コース

Crystal Course

クリスタルコース

¥5,500



Lamb Soup “Shorba”

ラムスープ

Cucumber “Kachoombar”

きゅうりのカチュンバル

Radish and Onion “Kachoombar”

大根とたまねぎのスパイス和え

Today’ s Sabji

本日のサブジ 3種

Assorted Lamb Cuts

ラム肉盛り合せ

ラムチョップ、本日のおすすめラム肉

Assorted Vegetables

野菜盛り合せ

Grilled Eggplant Bruschetta

焼きナスのスパイシーブルスケッタ

Our Special Spice Lamb Curry

専門店のスパイス香るラムカレー

自家製ピクルス添え

Dessert

デザート

こちらのコースは事前のご予約が必要です
Advance reservations are required for this course.

OTHER COURSE MENU



\\ お手軽なコース //

Quartz Course クォーツコース

¥3,500

要事前予約

Radish and Onion “Kachoombar”
大根とたまねぎのスパイス和え

Today’ s Sabji
本日のサブジ 2種

Assorted Lamb Cuts
ラム肉盛り合せ
本日のおすすめラム肉

Assorted Vegetables
野菜 盛り合せ

Grilled Eggplant Bruschetta
焼きナスのスパイシーブルスケッタ

Our Special Spice Lamb Curry
専門店のスパイス香るラムカレー
自家製ピクルス添え

Dessert
デザート



\\ 贅沢ラムづくし //

Amethyst Course アメジストコース

¥7,000

要事前予約

Lamb Soup “Shorba”
ラムスープ

Cucumber “Kachoombar”
きゅうりのカチュンバル

Radish and Onion “Kachoombar”
大根とたまねぎのスパイス和え

Today’ s Sabji
本日のサブジ 3種

Assorted Lamb Cuts
ラム肉盛り合せ
ラムチョップ、肩ロース、上ロース
シヨルダー、もも、ランプ

Assorted Vegetables
野菜 盛り合せ

Grilled Eggplant Bruschetta
焼きナスのスパイシーブルスケッタ

“Achaar” Lambs Pickled in Spicy Oil
ラム肉の“アチャール”スパイス漬

Our Special Spice Lamb Curry
専門店のスパイス香るラムカレー
自家製ピクルス添え

Dessert
デザート



VEGETABLE MENU



要事前予約

お肉を控えている方に

Vegetable Course

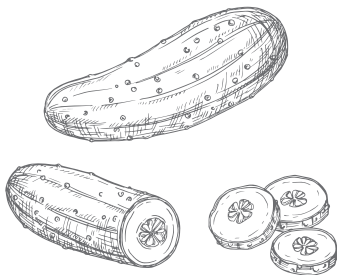
ベジタブルコース

¥4,000

Tomato Soup
トマトスープ



Today's Sabji
本日のサブジ 3種



Cucumber "Kachoombar"
きゅうりのカチュンバル

Assorted Vegetable Seekhs and Kebabs
野菜のBBQ とベジミートケバブ

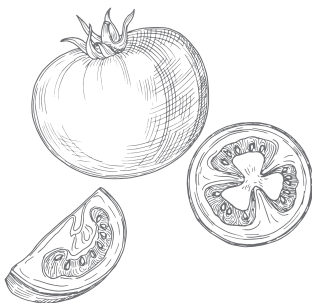


Fresh Seasonal Vegetables
野菜盛り合せ

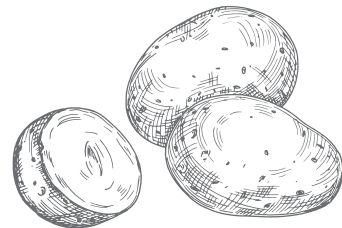


Grilled Eggplant Bruschetta
焼きナスのスパイシーブルスケッタ

Black Pepper Paneer
ブラックペッパーパニール
自家製ピクルス添え



Dessert
デザート



こちらのコースは事前のご予約が必要です
Advance reservations are required for this course.