

Rasam & Appalam

Tomato, tamarind, South Indian spices, crispy lentil cracker

ラッサム & アパラム

南インド伝統のスパイストマトスープ、米粉入り豆せんべいを添えて

Kiwi Chaat Salad

Potato, chickpeas, fresh kiwi, mango powder

キウイチャートサラダ

じゃがいも、ひよこ豆、フレッシュキウイ、マンゴーパウダーの爽やかなアクセント

Crispy Masala Okra

Okra, aromatic Indian spices, crispy fry

マサラオクラ

オクラのクリスピーフライ 香り高いインドスパイスとともに

Beetroot Poriyal

Beetroot, coconut, curry leaves

ビーツのポリヤル

ビーツとココナッツの南インド風サラダ

Assorted Tandoor Grill

Seasonal vegetables, Reshmi Kebab, Seekh Kebab

タンドールグリル盛り合わせ

季節野菜、レシミケバブ、シークカバブ

Ghee Dosa

Clarified butter, two varieties of chutney, sambar, medu vada

ギードーサ

澄ましバター香る南インドの米粉クレープ 2種のチャートニ、サンバル、ワダを添えて

Malabar Parotta

Traditional South Indian layered flatbread with a flaky, chewy texture.

マラバルパロタ

幾重にも重なる層が魅力の、南インド伝統のパロタ 香ばしさともちもちの食感が楽しめます

Banana Leaf Biryani

Fragrant basmati rice, whole spices, banana leaf, raita

バナナリーフビリヤニ

香り高いバスマティライスをスパイスとともに炊き上げて ヨーグルトソース添え

Yellow Dal Tadka

Yellow mung beans, cumin, garlic, tempered spices

イエローダールタルカ

ムング豆をじっくり煮込んだやさしい味わい

Seasonal Vegetables Tawa Fry

Eggplant, bitter gourd, tomato, South Indian spices

季節野菜のタワフライ

茄子をスパイスとともに香ばしくソテー / ゴーヤとトマトを合わせた南インド風スパイスソテー

Chicken Chettinad

Chicken, roasted Chettinad spices, black pepper, coconut gravy

チキンチェティナード

南インド・チェティナード地方伝統のチキンカレー

2H Unlimited Drinks / Dessert / Coffee

2時間飲み放題 / デザート / コーヒー

With a Welcome Glass of Sparkling Wine – ¥7,000 (excl. tax)

乾杯用スパークリングワイン付き 7,000 円 (税別)

With a Welcome Glass of Champagne – ¥10,000 (excl. tax)

乾杯用シャンパン付き 10,000 円 (税別)