

TANDOORI BARBECUE

タンドール料理

- 1. Tandoori Chicken (Full)** ¥3,200
 タンドーリチキン (Half) ¥1,800

Barbecued chicken with spiced yoghurt and butter.
 スパイス入りヨーグルトとバターソースにつけ込み
 タンドールで焼いたチキン。

- 2. Lamb Tikka (Main) メイン** ¥1,600
 ラムティカ (Entree) エントリー ¥1,100

Lamb cooked on skewers in tandoor with spice.
 スパイスにつけ込んだラムを串焼きにしたもの。

- 3. Tandoori Gobi** ¥1,800
 タンドーリゴビ

Full piece of cauliflower fried and baked in tandoor.
 カリフラワをまるごと油で揚げ タンドールで焼いたもの。

- 4. Tandoori Salad** ¥1,200
 タンドーリサラダ

Fresh vegetables cooked on skewers in tandoor with rich spices.
 季節の野菜にスパイスをたくさん使って串焼きにしたもの。

- 5. Chicken Malai Tikka (Main) メイン** ¥1,800
 チキンマライティカ (Entree) エントリー ¥1,300

Boneless chicken barbecued in tandoor with spice.
 スパイスにつけ込んで串焼きにした骨なしチキン。

- 13. Tandoori Chicken Afgani** ¥2,000
 タンドーリチキンアフガニ

Barbecued chicken with ginger flavour
 ショウガ味チキンのバーベキュー。



インド料理にかかせないのがタンドール料理です。
 数種類のスパイスやヨーグルトに、
 長時間漬けた鳥、ラム、エビ、魚、野菜を
 インド独特のタンドール(土釜)の中で
 炭火によりじっくり焼き上げた贅沢な風味をお楽しみください。

6. Tandoori Jinga (Main) メイン ￥2,300
タンドーリジンガ (Entree) エントリー ￥1,600

king sized prawns marinated in spiced yoghurt and cooked in tandoor.
 大きなエビをスパイス入りヨーグルトにつけ込み タンドールで焼きあげたもの。

7. Fish Tikka (Main) メイン ... ￥1,800
フィッシュティカ (Entree) エントリー ... ￥1,300

Fish marinated in spiced yoghurt and cooked in tandoor.
 魚をスパイス入りヨーグルトにつけ込んで、タンドールで焼きあげたもの。

8. Salakhi Kabab (Main) メイン ￥1,600
サラキカバブ (Entree) エントリー ￥1,100

Mince lamb and chicken rolled on a skewer and cooked in tandoor
 ラムまたはチキンをミンチにして串焼きにしたもの。

9. Jinga Dilkhush (Main) メイン ￥2,500
ジンガディルクハッシュ (Entree) エントリー ￥1,700

South Indian jumbo prawns marinated in spicy yoghurt and cashew nut sauce cooked in tandoor.
 南インドの沖合いで取れた大きなエビをスパイス入りヨーグルトとカシューナッツソースでマリネにし タンドールで焼きました。

10. Alu Bahar ￥1,900
アルーバハール

Spicy stuffed potatoes cooked in tandoor.
 ジャガイモの中に野菜類を入れ タンドールで焼いたバーベキュー。

11. Tandoori Shimla Mirch ￥1,900
タンドーリシムラミルチ

Spicy stuffed capsicum cooked in tandoor
 ピーマンの中に野菜とチーズを入れて焼いたバーベキュー。

12. Lamb Chop (Main) メイン ... ￥2,000
ラムチョップ (Entree) エントリー ... ￥1,200

Spiced mutton chops cooked in tandoor.
 ラムチョップをスパイシーなソースで味つけしてタンドールで焼いたバーベキュー。



APPETIZER

アペタイザー

1. Non Vegetarian Tandoori Special Set

ノンベジタリアンタンドーリスペシャルセット

Assortment of tandoori chicken, tandoori jinga, mutton tikka, fish tikka, salakhi kabab, chicken malai tikka.

タンドーリチキン タンドーリジンガ マットンティカ フィッシュティカ サラキカバブチキンマライティカの組み合わせ。

2. Vegetarian Tandoori Special Set

ベジタリアンタンドーリスペシャルセット

Assortment of tandoori gobi, alu bahar, shimla mirch, tandoori salad.

タンドーリゴビ アルーバハール シムラミルチ タンドーリサラダ

1or2の内容を

1. or 2. for 2 persons 2人様用 .. ¥3,950 2 pieces each tandoori 各2ピースずつ

1. or 2. for 3 persons 3人様用 .. ¥5,800 3 pieces each tandoori 各3ピースずつ

1. or 2. for 4 persons 4人様用 ... ¥7,900 4 pieces each tandoori 各4ピースずつ

3. Samosa (2pieces 2ピース ¥900

サモサ

Deep fried, spicy potato patties.

野菜とポテトを油で揚げたスナック。

4. Vegetable Mix Pokora ¥900

ベジタブルミックスパコラ

Deep fried vegetables.

季節の野菜のインド風スパイシー天ブラ。

5. Onion Baji ¥900

オニオンバジ

Deep fried onion.

玉ネギのスパイシーインド風天ブラ。

6. Panir Tikka ¥1,900

パニールティカ

Homemade cottage cheese cooked in tandoor.

インド風自家製チーズの炭火焼。



VEGETABLE CURRY

野菜カレー料理

M Mild マイルド
H Hot 辛い
VH Very Hot 激辛
C Can make Extra Hot 辛くすることができます。

1. Aloo Gobi アルゴビ **H.C.** ¥1,400
Cauliflower and potatoes cooked in spices.
カリフラワーとポテトをやわらかく料理したカレー。
2. Mushrooms マッシュルーム **VH.C.** ¥1,400
Mushrooms and spring onions cooked with rich spices.
マッシュルームとねぎが入ったスパイスたっぷりのカレー。
3. Baigan Barta ベイガンバラタ **M.C.** ¥1,400
Roasted eggplant cooked with onions and tomatoes.
炭火で焼いた米ナスと玉ねぎ トマトを煮込んだもの。
4. Sag Kofta サグコフタ **M.** ¥1,600
Chopped spinach cooked with fried vegetable balls.
野菜ボール入りほうれん草カレー。
5. Navrattan Curry **M.C.** ¥1,400
ナブラタンカレー
Assortment of vegetables.
ニンジン ピーマン、いんげんなどが入ったマイルドなカレー。
6. Baigan Masala **H.C.** ¥1,500
ベイガンマサラ
Eggplant cooked with potatoes and onions.
ポテト オーオンソースによる米ナスのカレ。
7. Dam Alu Kashmiri **M.** ¥1,500
ダムアールカシミーリ
A curry of cashew nut stuffed potatoes.
じゃがいもの中にチ ズ、レーズン カシューナッツが入ったカレ。
8. Sukha Jeera Alu Curry ¥1,500
スカジーアールカレー
Potatoes cooked with cumin seed & spices (Dry curry).
クミンシードとスパイスが効いてるポテトのドライカレー。
9. Vegetable Jal Farezi **VH.C.** .. ¥1,500
ベジタブルジャルファレージ
Mixed vegetable slices cooked with homemade cottage cheese.
自家製カッテ ジチーズ入り野菜カレー。
10. Bhindi ビンディ **H.C.** ¥1,500
Ladyfingers cooked with onions.
スパイスの入ったおくらを玉ねぎ トマトなどでいためたカレー。
11. Dal Tarka ダールターカ **M.C.** .. ¥1,400
Lentils fried with butter and spices.
レンズ豆をバターとスパイスで煮込んだピリッとしたカレー。
12. Vegetable Koftaベジタブルコフタ ¥1,500
A curry of fried vegetable balls. **M.C.**
野菜ダンゴとレーズンとカシューナッツが入ったマイルドなカレー。
13. Simla Mirch Curry **H.C.** ¥1,500
シムラミルチカレー
Pimentoes stuffed with spicy potatoes and cooked in an onion and tomato gravy
ピーマンに玉ねぎとトマトソースにつけ込んだじゃがいもを詰めたカレー。
14. Sag Panir サグパニール **M.** ¥1,600
Spinach cooked with homemade cheese.
ほうれん草と自家製チーズのカレー。
15. Khumb Razala クンブラザラ **M.** ¥1,600
Finely slice mushrooms cooked in a cashew nut and onion sauce.
カシューナッツをミントとスパイスで煮込んだカレー。
16. Panir Makhni パニールマク **M.** ¥1,600
Home-made cheese curry.
自家製チ ズのカレー。



CHICKEN CURRY

チキンカレー

M Mild マイルド
H Hot 辛い
VH Very Hot 激辛
C Can make Extra Hot 辛くすることができます。

1. Murg Mahal **M**..... ¥1,600
ムルグマハール
Boneless chicken cooked with a cashew nut and cream sauce.
骨なしチキンをマイルドなソースで煮込んだもの。
2. Raj Chicken Masala **M**.... ¥1,600
ラージチキンマサラ
Boneless chicken cooked with green chili and spices.
骨なしチキンを生クリームやバターなどで煮込んだ少しピリッとしたカレー。
3. Sag Chicken サグチキン **M**.. ¥1,600
Spinach cooked with chicken. ほうれん草とチキンのカレー。
4. Butter Chicken バターチキン ¥1,600
Tandoori chicken cooked with fresh tomatoes and butter.
フレッシュトマトとバターを使ったタンドーリチキンカレー。
5. Chicken Matwala **M**... .. ¥1,600
チキンマトワラ
Boned chicken with eggplant.
骨付きチキンとナスのカレー。
6. Chicken Chop Masala **H**... .. ¥1,600
チキンチョップマサラ
Boneless tender chicken breast cooked in a rich tomato and onion sauce.
チキンのやわらかい上質な胸肉を たっぶりのトマトとオニオンで煮込んだカレー。
7. Chicken Karahi **H****C**..... ¥1,600
チキンカラヒ
Panfried chicken drumsticks cooked with rich spices and onions.
豊富なスパイスで料理した鳥のもも肉入り 辛いのがお好みの方向き。
8. Chef's Special Chicken Masala ¥1,600
シェフ特製のチキンカレー **H****C**
Chicken masala specially made by our chef.
9. Chicken Jal Farezi ¥1,600
チキンジャルファレージ **H****C**
Spicy boneless chicken cooked with pimentoes.
ピーマン、玉ねぎ トマト チキンのいためたカレー。
10. Murg Makkan Palak ¥1,600
ムルグマッカンパラック
Tandoori chicken cooked in spinach, fresh tomato gravy and butter.
ほうれん草、トマトとバターを使ったタンドーリチキンのカレー。
11. Chili Chicken Sag ¥1,600
チリチキンサグ **H**
Boneless tandoori chicken cooked with chopped sag & chili.
ほうれん草とチリを使った骨なしタンドーリチキンのカレー。



SEAFOOD & LAMB CURRY

ラムカレー&魚料理

M Mild マイルド
H Hot 辛い
VH Very Hot 激辛
C Can make Extra Hot 辛くすることができます。

1. Lamb Shahi Masala **M****C**... ¥1,600
ラムシャヒマサラ
Lamb cooked in a thick gravy with cashew nuts and cream.
ラムをカシューナッツと生クリームのソースで煮込んだカレー。
2. Lamb Badshahi ラムバドシヒ **VH****C** ¥1,600
Hot lamb curry with onions and tomatoes.
スーパーホットな野菜入りラムカレー。
3. Keema Mushroom **H****C**..... ¥1,600
キーママッシュルーム
Minced lamb cooked with mushrooms.
ひき肉とマッシュルームのカレ。
4. Sag Lamb サグラム ¥1,600
Fresh spinach cooked with lamb.
ラム入りほうれん草カレー。
5. Lamb Chili ラムチリ **VH****C**... .. ¥1,600
Lamb cooked with rich spices.
ラムと獅子唐のカレー。
6. Lamb Bhuna Goast **H****C**... .. ¥1,600
ラムブーナゴースト
Lamb cooked in a brown onion gravy
ブラウンオニオンカレー ノースによるラムカレー。
7. Scallop Curry ¥1,600
スカラップカレー
Scallops cooked with fresh vegetables.
ホタテと野菜のカレー。
8. Fish Chili Curry ...**H**..... ¥1,600
フィッシュチリカレー
Fish cooked in a fresh tomato sauce.
トマトノースペースの白身魚カレ。
9. Fish Masala フィッシュマサラ **M** ¥1,600
Fish cooked in a mild onion gravy.
魚を生クリームと玉ねぎのノースで煮込んだ料理。
10. Prawn Lajabab **H**..... ¥1,800
プラウンラージャバブ
Fresh prawns cooked in a fresh tomato gravy
フレッシュトマトを使ったエビのカレー。
11. Goa Prawn Curry **H**..... ¥1,800
ゴアプラウンカレー
Prawns cooked in an onion and coconut sauce.
インド海辺の町 ゴア地方のチリノース風エビカレー。
12. Prawn Shahi Masala **M**.. ¥1,800
プラウンシャヒマサラ
Deep fried prawns cooked in a cashew nuts and tomato cream sauce.
揚げたエビをカシュ ナッツとトマトでクリーミーに調理したカレー。
13. Dariyaki Raj ダリヤキラージ **H** ¥1,800
A unique combination of prawns and fresh garden vegetables cooked in a traditional South-East Indian style.
インドの東南地方で古くから作られているエビと野菜を使った家庭料理。



SPECIAL COURSE MENU

スペシャルコースメニュー

1. Non Vegetarian Thali ¥3,100

ノンベジタリアンタリ (for 1 person お1人様用)

A set of three Indian curries and tandoor specialities with rice, nan, papad and drink.

バターチキン サグラム バイガンバラタ、タンドルで焼いたバーベキューの組み合わせ。ライス ナン パパール 飲物付。

※お好きなカレーにチェンジの場合は +500円。

Maharaja Course ¥5,000

マハラジャコース (for 1 person お1人様用)

Soup, salad, tandoori chicken, lamb tikka, tandoori jinga, fish tikka, curry (murg mahal, baigan barta, sag lamb), rice and nan, ice-cream and drink (coffee, masala tea or lassi).

ス プ サラダ タンドーリチキン ラムティカ タンド リジンガ フィッシュティカ カレー ムルグマハル、バイガンバラタ サグラム) ライスとナン アイスクリーム、お飲物 コーヒー カマサラティーカラッシー

Mahal Special Set ¥2,700

マハールスペシャルセット (for 1 person お1人様用)

Assortment of tandoori chicken, salakhikabab, fish tikka, pokora, curry (chicken, lamb or prawn), nan, rice and coffee, masala tea or lassi.

タンドーリチキン、サラキカバブ フィッシュティカ バコラとカレー (チキン、ラム エビの中から一種) の組み合わせ。ナンとライス お飲物付 コーヒーかマサラティーカラッシー。

2. Vegetarian Thali ¥3,100

ベジタリアンタリ (for 1 person お1人様用)

A set of three Indian vegetable curries, raita, and samosa, with rice, nan, papad and drink.

アルゴビ バイガンバラタ サグマッシュルूम ライタ サモサ ライス ナン パパール、飲物付。

※お好きなカレーにチェンジの場合は、+500円。

Maharani Course ¥6,000

マハラニコース (for 1 person お1人様用)

Soup, salad, tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, tandoori jinga, fish tikka, curry (murg mahal, prawn masala, palak panir), rice and nan, gulab jamun and drink (coffee, masala tea or lassi).

スープ サラダ タンドーリチキン、チキンティカ ラムティカ タンドーリジンガ フィッシュティカ、カレー ムルグマハール ブラウンマサラ、パラークパニル) ライスとナン、グラブジャムン、お飲物(コーヒーかマサラティーカラッシー)。

Shahe Alam Course ¥10,000

シャヘアラムコース (for 1 person お1人様用)

Soup, salad, tandoori special set, baigam bahar, goa prawn, murg mahal, sag panir rasomalai, tea or coffee, rice and nan, a glass beer or a glass wine.

ス プ サラダ タンドーリスベシャルセット、バイガンバハール、ゴアブラウン、ムルグマハール サグパニール ラスマライ 紅茶かコーヒー、ライスとナン グラスビールかグラスワイン。



INDIAN BREAD & RICE

パン/ライス

Nan ナン Bread baked in an Indian clay oven 炭火で焼いたインド風ノフトパン)	¥400
Cheese Nan チーズナン (Nan stuffed with cheese and cashew nuts, ginger, coriander, onion チーズ カシューナッツ ショウガ、コリアンダー タマネギの入ったナン)	¥600
Rice ライス (Steamed Rice or Saffron Rice 白米、またはサフランライス)	¥400
Bhatura バトウラ (Fried Indian bread 菜種油一番しぼり100%の油で揚げたおいしいパン)	¥600
Garlic Nan ガーリックナン (Bread baked with garlic ニンニク入りのパン)	¥600
Pickles ピクルス (Mango and lemon pickles, etc. インドの漬物の盛り合わせ)	¥300
Kulucha Amritsari クルチャ アムリトサリー (Bread stuffed with spiced vegetables 少しピリットした野菜入りのパン)	¥800
Stuffed Paratha スタッフド パロータ (Butter bread stuffed with vegetables and baked on a hot iron plate)	¥1,000
1. Alu Paratha アルーパロータ (Stuffed with potato ジャがいも入り)	
2. Gobi Paratha ゴビパロータ (Stuffed with cauliflower カリフラワー入り)	
3. Muli Paratha ムリパロータ Stuffed with radish だいこん入り)	
Family Nan ファミリーナン (Dinner time only 5時以降) (Super jumbo nan for the family ご家族で楽しめる大きなナン)	¥1,500
Kabuli Nan カブリナン (Bread baked with raisins and cashew nuts レーズン カシューナッツなどが入った甘いパン)	¥800
Paratha パロータ Buttered bread バタ パン)	¥700
Lamb or Chicken Pullao ラム/チキン プラオ	¥1,300
(ラムまたはチキンのインドピラフ)	
Vegetable Pullao ベジタブルプラオ (野菜が入ったピラフ)	¥700
Indian Pullao インディアンプラオ (インド米ピラフ)	¥1,400
Papad パパ ル (Fried spicy lentil chips 油で揚げた豆の粉のインドせんべい)	¥300
Cashew Nuts カシューナッツ	¥300
Raita ライタ (Yoghurt salad ヨーグルトサラダ)	¥700
Today's Special Soup 本日のスープ	¥700
Salad サラダ	¥500
Indian Salad インドのサラダ	¥700

DESSERT

デザート

Gulab Jamun グラブジャムン ¥700 (Sweet dessert made from milk powder ミルクでできたインドの甘いお菓子)	
Ras Malai ラスマライ ¥700 Indian sweet made from homemade cottage cheese and milk 自家製カッター ジチ ズとミルクによる冷たいスウィート)	
Coconut Ice Cream ¥800 ココナッツアイスクリーム	
Mango Ice Cream ¥800 マンゴアイスクリーム	
Vanilla Ice Cream ¥500 バニラアイスクリーム	

SOFT DRINKS

お飲物

Lassi (Sweet/Salty) ラッシー (甘口/塩味) ¥500 Yoghurt drink ヨ グルトドリンク)	
Mango Lassi マンゴラッシ ¥700	
Mango Juice マンゴジュース ¥600	
Orange Juice オレンジジュース ¥700	
Tomato Juice トマトジュース ¥500	
Ginger Ale ジンジャエール .. ¥400	
Cola コーラ ¥400	
Masala Tea マサラティー ¥500 (スパイス入りのミルクティ)	
Herb Tea ハーブティー ¥700 (Chamomile/Mint/Rose カモミール/ミント/ローズ)	
Coffee コーヒー ¥400	
Guava Juice グアバジュース ¥600	

ラージマハールで、 スパイシータイム！

各種パーティやクラス会、歓送迎会やレセプション、商談会など
お客様のご予算ご希望に応じておいしいメニューで、
とっておきのパーティを演出します。
5～10名様のお小さなパーティから80名様までの貸切りパーティまで、
3日前までにご予約ください。

We Can Book Parties Of Any Kind According To Your Budget.
Please Inform us Three Days In Advance

お持ち帰りができます TAKE OUT SERVICE IS AVAILABLE

ランチメニューはお持ち帰りできません。

WE APOLOGIZE THAT OUR LUNCH MENU
IS NOT AVAILABLE FOR TAKE OUT SERVICE