

Seasonal menu 季節限定メニュー

KEBABS

栗のガラウティ / Chestnut Galouti

1,600yen

栗を丁寧に叩いて潰しとても柔らかく焼き上げた、古都ラクナウに伝わるムガル料理。
柚子とビーツのチャツネが風味を引き立てます。

Fine grinded and pan-fried very soft chestnuts can be melted in your mouth and the chutney of citrus junos and beets makes it more relished.

鴨のタンドール炭火焼き / Bathak Ka Tikka

2,000yen

旬の鴨肉をブラックペッパー、オニオンシードで香り豊かにシンプルに焼き上げました。

Prime winter duck breast with black pepper, onion seed and special masala, char grilled in Tandoor.

野生鹿と季節の野菜のタンドール炭火焼き / Char-grilled winter gibier meat & vegetable in Tandoor

2,800yen

脂肪がのった冬のジビエ肉と季節の野菜をタンドール釜で炭火焼きにした冬の幸を贅沢に楽しむ盛り合わせ。

Char-grilled seasonal winter gibier meat and vegetable in Tandoor, garnished with special green chatuney.

CURRY

牡蠣カレー / OYSTER CURRY

1,500yen

冬の牡蠣の旨みとスパイスの風味が凝縮された人気メニュー。

The most tasty oyster in winter cooked mellowly in coconut milk and Tamarind gravy.

カシミール・コフタ / KASHMIR KOFTA

2,200yen

ドライフルーツやカシューナッツなどを詰めた団子を2種類の異なるソースで味わう
カシミール地方の濃厚なカレー。

Authentic Kashmir style of Kofta, putting various dry fruits in vegetable balls with two different curry sources.

骨付きラムカレー / Bathak Ka Tikka

2,400yen

ラジャスタン地方に伝わる骨付きラム肉をじっくり煮込み、ローストコリアンダーを
トッピングしたふくよかな風味の伝統料理。

Traditional Rajasthan style of lamb curry, simmering the lamb meat with bone for a long time and its taste shows quite profound by topping roasted coriander.

BIRIYANI

牡蠣カレー / OYSTER CURRY

1,500yen

冬の牡蠣の旨みとスパイスの風味が凝縮された人気メニュー。

The most tasty oyster in winter cooked mellowly in coconut milk and Tamarind gravy.

DESSERT

プラムゼリー エスニック風味 / ETHNIC PLUM JELLY

700yen

小田原曾我の老舗梅園 '山兵' の今年獲れた最高級の梅を使った香り豊かなゼリーを、ひんやり冷やして、
エスニックな味付けで

Cold fruity Jelly with the fragrant of limited seasonal plum, putting ethnic taste.