

# REGIONAL CUISINE FROM BOMBAY





## ボンベイ地方特別料理

Jinga Achar Salad

*Spicy Prawn and Vegetable Salad*

ジンガ アチャール サラダ

スパイスのきいたエビと野菜サラダ

¥900

Bharli Simla Mirch

*Stuffed Green Pimentos with Tangy Potatoes*

バルリ スィムラ ミルチ

ピーマンのポテト詰め

¥1,300

Aloo Palak Ka Saag

*Spinach Curry with Fried Potatoes*

アロー パラク カ サーク

ホウレン草とポテトのカレー

¥1,300

Tangdi Kabab

*Chicken Leg Marinated in Mint and Coriander*

*cooked in the Tandoor*

タングデイ カバブ

チキンのタンドール焼き コリアンダーとミント風味

¥1,500

Koliwada Machi

*Mustard-flavoured Fried Fish*

コリワダーマチ

白身魚のフライ マスタード風味

¥1,950

Maratha Mutton

*Coconut-based Lamb Curry*

マラタ マトン

クリーミーなココナッツベースのラムカレー

¥2,000

Kheema Piaz

*Minced Lamb Curry cooked with Onion and Tomatoes*

キーマ ピアズ

ラム挽肉のカレー

¥1,300

Guchi Pulau

*Biryani Rice cooked with Black Mushrooms*

グチ ピラオ

マッシュルーム入りサフランライス

¥1,800



# REGIONAL CUISINE FROM GOA



Prices plus 10% service charge are subject to applicable tax.  
 料金・サービス料10%に消費税。特別地方消費税を加算させていただきます。



# ゴア地方特別料理

## Prawn Soup

*A light soup with fried onion and prawn*

ブロンスープ

玉ねぎと海老入りスープ

¥600

## Goa Fish Curry

*Coconut based fish curry*

ゴアフィッシュカレー

白身魚のカレー、ココナッツ入り

¥1,500

## Lamb Vindaloo

*Wine vinegar-flavoured lamb curry*

ラムビンダロー

ラムカレー、ワインビネガー風味

¥1,700

## Galina Xacutti

*Chicken in roasted coconut and red chilli curry sauce*

ガリナシャクティ

レッドチリとココナッツで仕上げたチキンカレー

¥1,500

## Goa Chicken Steak

*an fried chicken steak flavoured with coriander and onions*

ゴアチキンステーキ

コリアンダーと玉ねぎをはさんだチキンフライ

¥1,500

## Fish Cutlets

*Fish and potato croquettes*

魚のコロッケ

魚とポテト入りコロッケ、ケチャップ添え

¥1,600

## Fried Beef Masala

*Sliced beef cooked in tomato and chilli sauce*

ビーフマサラ

チリトマトソースで仕上げたビーフカレー

¥1,850

## Shrimp Pulau

*Curry flavoured rice with shrimps*

エビピラフ

カレー風味のエビピラフ

¥1,650

## Bhindi Fry

*Okra cooked in tomato chilli sauce*

ビンディフライ

オクラのカレー トマトソースで

¥1,200



# REGIONAL CUISINE FROM HYDERABAD



Prices plus 10% service charge are subject to applicable taxes.

料金・サービス料10%に消費



# ハイダラバード地方特別料理

Bagare Baingan

*Eggplant in Peanuts and Tamarind Sauce*

バガレベンガン

ピーナッツソースで仕上げたナスのカレー

¥1,250

Malai Dal

*Black Gram Lentils in Creamy Tomato Sauce*

マライダール

クリーミーなトマトソースで仕上げた豆のカレー

¥1,000

Subz Khada Masala

*Seasonal Vegetables in Oriental Spices and Onion Sauce*

サブジカダマサラ

スパイシーな野菜のソテー

¥1,100

Murg do Piazza Hyderabadi

*Chicken Cooked in Thick Onion and Tomato Sauce*

ムルグドピアツツア

チキンカレーハイダラバード風

¥1,500

Reshmi Kabab

*Minced Chicken and Cashewnut Kabab*

レシミーカバブ

チキンの挽肉、タンドール焼き

¥1,600

Kali Mirch Ka Murg

*Whole Chicken Flavoured with Black Peppercorns and Cheese*

カリミルチカムルグ

チキンのタンドール焼き、ブラックペッパー風味

¥1,700

Dalcha Ghost

*Lamb in Lentil-Flavoured Curry Sauce*

ガルチャゴースト

仔羊肉と豆のカレー

¥1,700

Mazedar Chaap

*Pan-fried Lamb Chops in Coriander-Flavoured Egg Batter*

マゼダーチャープ

ラムチョップのパンフライ

¥1,950

Hyderabadi Biryani

*Biryani Rice Cooked with Lamb and Eggs*

ハイダラバードビリヤーニ

仔羊肉入りカレー風味ライス

¥1,450



# REGIONAL CUISINE FROM KASHMIRI





## カシミール地方特別料理

Murg Shorba

*Light chicken broth*

ムルグ ショルバ

カシミール風チキンブイヨンスープ

¥600

Jinga Til Tinka

*Sesame-flavoured fried prawns*

ジンガ テイル テインカ

スパイシーエビフライ、ゴマ風味

¥1,800

Goolar Kebab

*Lentils and lamb cutlets*

グラール ケバブ

レンズ豆とラム挽肉のカツレツ

¥1,950

Ghost Akbari

*Almond based lamb curry with raisins*

ゴース アクバリ

クリーミーなアーモンドベースのラムカレー

¥1,850

Mahi Dum Kashmiri

*Yoghurt based fish curry*

マヒ ダム カシミリ

ヨーグルトで仕上げた白身魚のカレー

¥1,450

Murg Jal Frezi

*Coriander flavoured vegetable and chicken curry*

ムルグ ジャル フリジ

コリアンダー風味の野菜とチキンのカレー

¥1,500

Kamagagh

*Lamb chops fried in rice flour batter*

カマガク

スパイシーな衣で揚げたラムチョップ

¥1,950

Kashmiri Baingan

*Eggplant and potato curry in thick onion sauce*

カシミリ ベンガム

ナスとポテトのカレー カシミール風

¥1,300

Kashmiri Pulau

*Biryani rice garnished with dried nuts*

カシミリ ピラオ

ナッツを添えたサフランライス

¥650