

TANDOORI タンドール料理

インド料理には欠かせない窯(Tandoor タンドール)で、素材本来の味を引き出しながら、炭火でじっくり焼き上げました。

【11】 ミックスグリル *Mix grill* ¥1100

人気のタンドリーチキン、ガーリックチキン、ガーリックエビ、シシカバブを一つの鉄板にご用意しました。



ミックスグリル

【12】 チキンコンビ *Chicken combi* ¥950

タンドリーチキンとハリヤリチキン、二色のチキンを一度にお楽しみいただけます。

【13】 タンドリーチキン *Tandoori chicken* (1P) ¥420

【14】 (2P) ¥800

骨付き鳥もも肉を香辛料や自家製ヨーグルトで漬け込んで味付けしています。



タンドリーチキン

【15】 ハリヤリチキン *Hariyali chicken* (1P) ¥550

【16】 (2P) ¥1080

味付けにミントと青唐辛子を使ったさわやかな香りのチキン。

【17】 ガーリックチキン *Garlic chicken* (2P) ¥380

【18】 (4P) ¥750

にんにくとスパイスの香りが食欲をそそります。食べやすい骨なしもも肉。



ガーリックチキン

【19】 チキンティッカ *Chicken tikka* (2P) ¥380

【20】 (4P) ¥750

タンドリーチキンと同じ味付けのお子様にも食べやすい骨なし鳥もも肉。



チキンティッカ

【21】 シシカバブ *Sikh kebab* (2P) ¥390

【22】 (4P) ¥770

ひき肉に野菜を混ぜ込んだジューシーな串焼き。

【23】 ガーリックエビ *Garlic prawn* (2P) ¥660

【24】 (4P) ¥1300

一尾まるごと特製スパイスに漬け込んだ食べごたえのある有頭エビ。



シシカバブ

【25】 フィッシュティッカ *Fish tikka* (2P) ¥620

【26】 (4P) ¥1220

窯でじっくり焼き上げた白身魚は、身がふわふわです。

【27】 手羽先 *Tebasaki* (2P) ¥260

【28】 (4P) ¥500

お酒のおつまみにもぴったりのスパイシーな香りの手羽先。



ガーリックエビ