

NAN&RICE ナンやライス

さまざまな種類のナンやライス、ビリヤニ、プラオをどうぞ。

【91】 プレーンナン *Sada nan* ¥310

あっあっ焼きたてのプレーンナン。

【92】 チーズナン *Cheese nan* ¥480

とろ〜りチーズが中にも外にもたっぷりです。

【93】 ガーリックナン *Garlic nan* ¥450

香ばしいにんにくの香りがあとを引くナン。

【94】 ごまのナン *Sesame nan* ¥450

たっぷりのごまが良い香りです。

【95】 ライス *Rice* ¥310

国産米です。

【96】 ハーフライス *Half rice* ¥170

国産米です。

【97】 ハーフチーズナン *Half cheese nan* ¥270

ハーフサイズのチーズナンです。

【98】 アルキーマナン *Aloo keema nan* ¥490

食べごたえのあるじゃがいもとひき肉のナン。

【99】 キーマチーズナン *Keema cheese nan* ¥490

キーマととろけたチーズがピザのようなナン。

【100】 ほうれん草チーズナン *Sag cheese nan* ¥490

ほうれん草のグリーンが鮮やかです。

【101】 あんこチーズナン *Anko cheese nan* ¥490

甘いあんことしょっぱいチーズの組み合わせに手が止まりません。

【102】 チョコレートナン *Chocolate nan* ¥550

少し溶けたチョコチップが良いアクセント。

【103】 バトウラ *Bhatura* ¥580

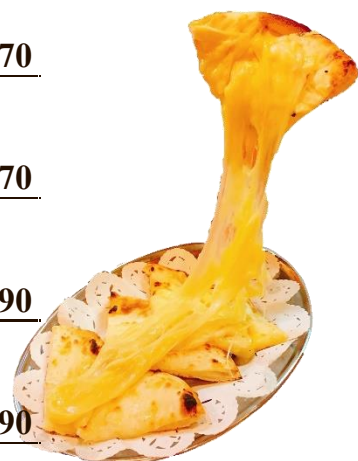
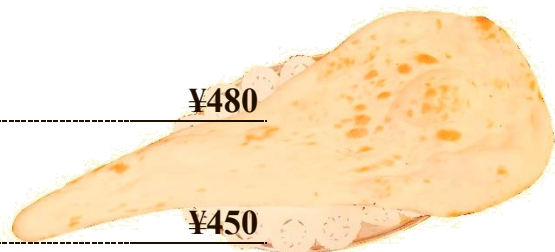
ナンの生地を油で揚げています。ほんのりとした甘みがたまりません。

【104】 ロティ *Roti* ¥300

全粒粉で作った生地を薄くのばして、窯で香ばしく焼き上げました。

【105】 チャパティ (2枚) *Chapati 2p* ¥300

全粒粉で作った生地を薄くのばして、フライパンでしっかりと焼き上げました。



【106】	ジーラプラオ	<i>Jeera pulao</i>	¥500
香りの良いクミンを使ってピラフ。一度食べるとやみつきに。			
【107】	ベジタブルプラオ	<i>Vegetable pulao</i>	¥600
たくさんの野菜が入ったヘルシーなプラオです。			
【108】	チキンビリヤニ	<i>Chicken biriyani</i>	¥820
カレー味のピラフです。ごろごろ入ったチキンに、トッピングはゆで玉子です。			
【109】	エビビリヤニ	<i>Shrimp biriyani</i>	¥920
ぷりぷりのエビアクセント。リピーターが多い一品です。			
【110】	マトンビリヤニ	<i>Mutton biriyani</i>	¥1050
マトンとスパイスの香りが本場を思わせます。食べごたえバツグンです。			

CURRY RICE カレーライス

【86】	ほうれん草チキンのカレーライス	<i>Sag chicken curry rice</i>	¥850
【87】	キーマと玉子のカレーライス	<i>Keema egg curry rice</i>	¥800
た。			
【88】	キーマとなすのカレーライス	<i>Keema nasu curry rice</i>	¥820
【89】	野菜のカレーライス	<i>Vegetable curry rice</i>	¥800