

A LA CARTE 一品料理

インドやネパールのポピュラーな一品やシェフのおすすめをご用意しました。

【111】 オリジナルサラダ	<i>Original salad</i>	¥500
グリーンサラダをチャンドラマオリジナルの野菜たっぷりドレッシングで。		
【112】 ひよこ豆のサラダ	<i>Chana salad</i>	¥420
ほくほくしたひよこ豆とスパイスの風味がクセになります。		
【113】 トマトサラダ	<i>Tomato salad</i>	¥420
真っ赤なトマトが食欲をそそります。		
【114】 チキンサラダ	<i>Chicken salad</i>	¥420
タンドリーチキン風の味付けをしたチキンをサラダにトッピングしました。		
【115】 玉子サラダ	<i>Egg salad</i>	¥420
ゆで玉子をかわいらしく盛りつけたサラダです。		
【116】 ミニサラダ	<i>Mini salad</i>	¥180
ちょっとサラダが食べたいときに。		
【117】 トマトスープ	<i>Tomato soup</i>	¥320
トマトを数個使って作る贅沢なスープです。		
【118】 チキンスープ	<i>Chicken soup</i>	¥320
ガーリックの香りとクミンのアクセントが利いたスープです。		
【119】 チキンチリ	<i>Chili chicken</i>	¥600
やわらかいチキンと野菜のインド風チリ炒めです。		
【120】 エビチリ	<i>Shrimp chili</i>	¥680
ぷりぷりのエビと野菜のインド風チリ炒めです。		
【121】 ベジタブルチャウミン	<i>Vegetable chaumin</i>	¥800
チャウミンはネパールの国民食の焼きそば。野菜たっぷりです。		
【122】 チキンチャウミン	<i>Chicken chaumin</i>	¥850
チキンがおいしいアクセントになったチャウミンです。		
【123】 モモ	<i>Momo</i>	¥480
ネパールの小籠包。野菜とスパイスで作ったソースをつけて、あつあつをどうぞ。		
【124】 サモサ	<i>Samosa</i>	¥400
インドの包み揚げです。中にはスパイスの香り豊かな豆やじゃがいもが入っています。		
【125】 チキンパコダ	<i>Chicken pakoda</i>	¥600
インドの天ぷらです。衣はひよこ豆の粉やスパイスで作っています。		

【126】 なすパコダ	<i>Eggplant pakoda</i>	¥580
インドの天ぷらです。じっくり揚げて、なすの旨みをぎゅっと閉じ込めました。		
【127】 ポテトパコダ	<i>Potato pakoda</i>	¥580
インドの天ぷらです。ほくほくのじゃがいもに、手が止まりません。		
【128】 パーパル	<i>Papad</i>	¥200
油で揚げた豆の粉で作ったおせんべいです。お子様にも大人気です。		
【129】 マサラパーパル	<i>Masala papad</i>	¥500
パーパルにスパイシーな味付けの野菜をトッピング。お酒にもよく合います。		
【130】 鶏レバーのマサラ炒め	<i>Chicken liver masala</i>	¥1200
鶏レバーと野菜のインド風の炒め物です。スパイスがレバーをおいしく引き立てます。		
【131】 砂ずりのマサラ炒め	<i>Chicken gizzards masala</i>	¥1200
こりこりとした食感がおいしい砂ずりをインド風の炒め物にしました。		



DESSERT デザート



スパイシーな料理のあとは、ひんやり甘いデザートでお口直しを。

【145】 マンゴーグルース	<i>Mango glues</i>	¥500
マンゴーとろりとしたやわらかい食感のデザートに仕上げました。		
【146】 ココナッツムース	<i>Coconuts mousse</i>	¥580
ココナッツの香りが口いっぱい広がるぷるぷるのムースです。		
【147】 バニラアイス	<i>Vanilla ice cream</i>	¥200
シンプルなバニラのアイスクリームです。		
【148】 フルーツソースアイス (ストロベリー/ブルーベリー/マンゴー)	<i>Fruits source ice cream</i> (<i>Strawberry/Blueberry/Mango</i>)	¥500
バニラのアイスクリームにさっぱりしたフルーツソースをかけました。		