

シェフズランチコース  
Chef's Lunch Course

9,000

Soup

カボチャのスープ 生姜とカレーリーフ  
Kabocha, Ginger, Curry Leaf

Assorted Indian Appetizers

マッシュルームコロッケ  
Wild Mushroom Cutlet

ラグラー&パプディ  
Ragda & Papdi

大葉のチャート  
Shiso Leaf Chaat, Tandori Fruits

ドクラスパイシーマグロ  
Chatpata Maguro Dhokla

仔羊のサモサ  
Lamb, Nira, Samosa

Dosa and Chutney

ズワイガニのドーサと海老のギーロースト  
Zuwaigani Dosa and Prawn Ghee Roast

Curry

ケララフィッシュカレー  
Kerala Fish Curry

Main Course

タンドール窯で焼いた仔羊 ラール・マース  
Tandoori Lamb Chop, Laal Maas

Biryani

モプラーベジタブルビリヤニ  
Moplah Vegetable Biryani

Dessert

シャヒトウクラ  
Shahi Tukda

シグネチャーランチコース  
Signature Lunch Course

6,500

Soup

カボチャのスープ 生姜とカレーリーフ  
Kabocha, Ginger, Curry Leaf

Assorted Indian Appetizers

マッシュルームコロッケ  
Wild Mushroom Cutlet

ラグラー&パプディ  
Ragda & Papdi

大葉のチャート  
Shiso Leaf Chaat, Tandori Fruits

ドクラスパイシーマグロ  
Chatpata Maguro Dhokla

仔羊のサモサ  
Lamb, Nira, Samosa

Choice of Main Course

下記より一品お選びください

はかた地鶏の低温調理、ビンダルソース  
Slow Cooked Hakatajidori, Vindaloo Sauce

or

白身魚のポフレ、ケララココナッツシチュー  
Roasted Fish, Kerala Coconut Stew

Biryani

モプラーベジタブルビリヤニ  
Moplah Vegetable Biryani

Dessert

シャヒトウクラ  
Shahi Tukda

シグネチャーランチコース  
ベジタリアンメニュー

Signature Lunch Course  
Vegetarian

6,500

Soup

カボチャのスープ 生姜とカレーリーフ  
Kabocha, Ginger, Curry Leaf

Assorted Indian Appetizers

マッシュルームコロッケ  
Wild Mushroom Cutlet

ラグラー&パプディ  
Ragda & Papdi

大葉のチャート  
Shiso Leaf Chaat, Tandori Fruits

焼ナスドクラ  
Dhokla, Tomato, Nasu

栗のサモサ  
Spiced Chestnut Samosa

Choice of Main Course

下記より一品お選びください

パニールティッカ&バルワンミルチ、トマトマクニーソース  
Paneer Tikka, Bharwan Mirch, Tomato Makhni

or

マッシュルームガレット、レザラ  
Khumbh Galawat, Rezala

Biryani

モプラーベジタブルビリヤニ  
Moplah Vegetable Biryani

Dessert

シャヒトウクラ  
Shahi Tukda

ショートランチコース (平日限定)

Short Lunch Course

4,000

Soup

カボチャのスープ 生姜とカレーリーフ  
Kabocha, Ginger, Curry Leaf

Salad

SLT季節のサラダ  
SLT Seasonal Salad

Curry & Biryani

カレー2種  
チェティナードチキンカレー / ケララフィッシュカレー  
モプラーベジタブルビリヤニ

2 Kinds of Curry  
(Chettinad Chicken Curry/Kerala Fish Curry/ )  
Moplah Vegetable Biryani

Dessert

梨のアイスクリーム  
Pear Ice Cream

ショートランチコース  
ベジタリアンメニュー (平日限定)

Short Lunch Course  
Vegetarian

4,000

Soup

カボチャのスープ 生姜とカレーリーフ  
Kabocha, Ginger, Curry Leaf

Salad

SLT季節のサラダ  
SLT Seasonal Salad

Curry & Biryani

カレー2種  
季節野菜のチェティナードカレー / ほうれん草とカボチャのカレー  
モプラーベジタブルビリヤニ

2 Kinds of Curry  
(Vegetable Chettinad Curry/ Spinach, Kabocha Curry)  
Moplah Vegetable Biryani

Dessert

梨のアイスクリーム  
Pear Ice Cream