

シェフズコース
Chef's Course

16,000

じゃがいものチャート 梅とミントのスフィア
Aloo Chaat

ホワイトアスパラガスのスープ
White Asparagus, Ajwain

Assorted Indian Appetizers

山菜パコラ
Wild Vegetable Pakoda
カラチャナ&パブディ
Kala Chana & Papdi
大葉チャート、スパイシーマグロ
Shiso Leaf Chaat, Spiced Maguro
グリーンピースのドクラ
Dhokla, Green Peas Chutney
バターチキンサモサ
Butter Chicken Samosa

トマトラッサム
桜鱈と山菜
Spiced Sakuramsau
Sansai, Tomato Rassam

チキンペッパーフライドーサとタドゥカ ダヒ
Chicken Pepper Fry Dosa
Tadka Dahi, Chutney

コサンバリ サラダ
季節の果物とナッツ、グリーンサール
Kosambari
Seasonal Fruits and Nuts, Green Saaru

タンドリーラムチョップ、ローガンジョシュ
Tandoori Lamb Chop, Roganjosh

シーフードビリヤニ
Seafood Biryani

フルーツジャレービー
ラブリソース
Fruit Jalebi, Rabri

シェフズコース
ベジタリアンメニュー
Chef's Course Vegetarian

14,000

じゃがいものチャート 梅とミントのスフィア
Aloo Chaat

ホワイトアスパラガスのスープ
White Asparagus, Ajwain

Assorted Indian Appetizers

山菜パコラ
Wild Vegetable Pakoda
カラチャナ&パブディ
Kala Chana & Papdi
大葉チャート、スパイスフルーツ
Shiso Leaf Chaat, Spiced Fruits
グリーンピースのドクラ
Dhokla, Green Peas Chutney
パニールクルチャンサモサ
Paneer Khurchan Samosa

トマトラッサム
筍と山菜
Spiced Takenoko
Sansai, Tomato Rasam

ポテトペッパーフライドーサとタドゥカ ダヒ
Potato Pepper Fry Dosa
Tadka Dahi, Chutney

コサンバリ サラダ
季節の果物とナッツ、グリーンサール
Kosambari
Seasonal Fruits and Nuts, Green Saaru

無花果のコフタ、マライメティ空豆
Anjeer ke kofte, Malai Methi Soramame

ハイデラバディベジタブルビリヤニ
Hyderabadi Vegetable Biryani

フルーツジャレービー
ラブリソース
Fruit Jalebi, Rabri

シグネチャーコース
Signature Course

13,000

じゃがいものチャート 梅とミントのスフィア
Aloo Chaat

ホワイトアスパラガスのスープ
White Asparagus, Ajwain

トマトラッサム
桜鱈と山菜
Spiced Sakuramsau
Sansai, Tomato Rassam

チキンペッパーフライドーサとタドゥカ ダヒ
Chicken Pepper Fry Dosa
Tadka Dahi, Chutney

コサンバリ サラダ
季節の果物とナッツ、グリーンサール
Kosambari
Seasonal Fruits and Nuts, Green Saaru

蝦夷鹿のタンドリーロースト、ラールマースソース
Tandoori Venison Loin
Laal Maans Sauce

シーフードビリヤニ
Seafood Biryani

フルーツジャレービー
ラブリソース
Fruit Jalebi, Rabri

シグネチャーコース
ベジタリアンメニュー

Signature Course Vegetarian

12,000

じゃがいものチャート 梅とミントのスフィア
Aloo Chaat

ホワイトアスパラガスのスープ
White Asparagus, Ajwain

トマトラッサム
筍と山菜
Spiced Takenoko
Sansai, Tomato Rasam

ポテトペッパーフライドーサとタドゥカ ダヒ
Pepper Fry Dosa
Tadka Dahi, Chutney

コサンバリ サラダ
季節の果物とナッツ、グリーンサール
Kosambari
Seasonal Fruits and Nuts, Green Saaru

サブジミロニ2.0
Subz Miloni 2.0

ハイデラバディベジタブルビリヤニ
Hyderabadi Vegetable Biryani

フルーツジャレービー
ラブリソース
Fruit Jalebi, Rabri

ショートディナーコース
Short Dinner Course

8,000

スープ

ホホワイトアスパラガスのスープ
White Asparagus, Ajwain

.

Assorted Indian Appetizers

山菜パコラ
Wild Vegetable Pakoda

カラチャナ&パプディ
Kala Chana & Papdi

大葉チャート、スパイシーマグロ
Shiso Leaf Chaat, Spiced Maguro

グリーンピースのドクラ
Dhokla, Green Peas Chutney

バターチキンサモサ
Butter Chicken Samosa

.

ドーサ&チャツネ

チキンペッパーフライドーサとタドゥカ ダヒ
Chicken Pepper Fry Dosa
Tadka Dahi, Chutney

.

カレーセット

チキンカレー、フィッシュカレー
ベジタブルピリヤニ
ダルマッカニ、クルチャ
Fish Saalan, Chicken Curry,
Vegetable Biryani
Dal Makhni, Kulcha

.

デザート

フルーツジャレービー
ラブリソース
Fruit Jalebi, Rabri

ショートディナーコース
ベジタリアンメニュー

Short Dinner Course
Vegetarian

8,000

スープ

ホホワイトアスパラガスのスープ
White Asparagus, Ajwain

.

Assorted Indian Appetizers

山菜パコラ
Wild Vegetable Pakoda

カラチャナ&パプディ
Kala Chana & Papdi

大葉チャート、スパイスフルーツ
Shiso Leaf Chaat, Spiced Fruits

グリーンピースのドクラ
Dhokla, Green Peas Chutney

パニールクルチャンサモサ
Paneer Khurchan Samosa

.

ドーサ&チャツネ

ポテトペッパーフライドーサとタドゥカ ダヒ
Potato Pepper Fry Dosa
Tadka Dahi, Chutney

.

カレーセット

マライパニール、茄子サーラン
ベジタブルピリヤニ
ダルマッカニ、クルチャ
Malai Paneer Soramame, Baingan ka Saalan,
Vegetable Biryani
Dal Makhni, Kulcha

.

デザート

フルーツジャレービー
ラブリソース
Fruit Jalebi, Rabri