

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

20:30 から 21:30 までの限定メニュー(1時間制)
This menu is only available from 8:30pm to 9:30pm (1 hour time limit)

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