



プレーンライス

Plain Rice

¥280

日本とネパール米を混ぜてたご飯。

大きいサイズ +¥100



ジーラライス

Jeera Rice

¥350

カレーとの相性が最高のジーラ(クミン)ライスをご紹介します!
バスマティライスをクミンやカルダモンなどの
スパイスと一緒に炊き上げた一品です。
スパイシーなカレーと一緒に召し上がってください♪



ガーリックバターライス

Garlic Butter Rice

¥550

にんにくの風味が食欲をそそるご飯。

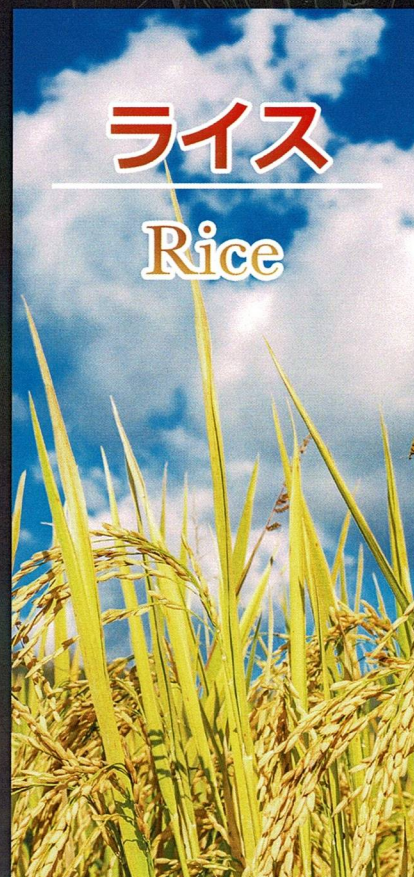


サフランライス

Saffron Rice

¥450

サフランの入ったカレーに良く合う黄色いライス



99 チキンビリヤニ

Chicken Biryani

¥950

100 ミックス野菜ビリヤニ

Mix Veg Biryani

¥900

101 マトシビリヤニ

Mutton Biryani

¥1050

102 ミックスシーフードビリヤニ

Mix Seafood Biryani

¥1050

Raita
ライタ+¥80



ライタ(英語: Raita)は、主にインドやパキスタン、バングラデシュなどの南アジア諸国で食される乳製品ベースの料理である。

食べ合わせの一例。ビリヤニと共に提供されているタビ(ヨーグルト)と生又は調理した野菜、また稀に果物やヒヨコマメ粉の揚げ衣から作る。

What Is Biryani.....???

ビリヤニとは、インドを含めた南アジアのイスラム文化圏のほか、インド以外の地域でも食べられている米料理のひとつです。米とともに羊肉や鶏肉、魚、野菜、そしてさまざまなスパイスを加えて炊き込む、または蒸し焼きにして作られます。近年のスパイスブームから、日本にあるインド料理のお店でもよく見かけるようになりました。かつては結婚式や誕生日など、特別な日のお祝いの席で食べられるごちそう料理だったようですが、現在では大衆的な料理として親しまれています。ビリヤニは地域によって特色があり、調理法や味わいなどもさまざまなものがあります。なかでも特によく食べられているのが、インド中部の都市ハイデラバードのビリヤニです。ハイデラバードのビリヤニは、金よりも高いと言われる高級スパイス「サフラン」などを使用した贅沢なもので、かつてその場所を統治していた王のために作られていたようです。また、生肉をマリネしてから米と一緒に蒸し焼きにするのもハイデラバード式ビリヤニの作り方の特徴であり、生肉から調理することから「カッチ(生)式ビリヤニ」とも言われています。