

お電話でご注文を承ります
ジャイプール 0268(26)7878

お持ち帰りメニュー

営業時間

ランチタイム A.M 11:30
 ~P.M 2:30

Menu for Take Away
 (Take Out)

<http://jaipur1.jp>

ディナータイム P.M 5:00
 ~P.M 9:00

※終了時刻は共にラストオーダー

※表示の価格はすべて消費税 8% (テイクアウト) を含みます

タンドール料理 / Tandoori

タンドール料理は各1ピースの値段です

- | | | |
|---|---------------------------------|--------|
| 1. タンドリーチキン
(大きめな骨付き鶏肉をタンドリーソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いた香ばしい料理) | Tandoori Chicken | ¥ 500- |
| 2. チキンティッカ
(骨の付いていない鶏肉をタンドリーソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いた香ばしい料理) | Chicken Tikka | ¥ 280- |
| 3. マライチキンティッカ
(骨の付いていない鶏肉をこの料理独自のソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いたおいしい料理) | Malai Chicken Tikka | ¥ 280- |
| 4. チキンシークカバブ
(スパイスや細かく刻んだ野菜を鶏のひき肉と混ぜ合わせて鉄串に巻きつけ、炭火で焼いたおいしい料理) | Chicken Sheek Kabab | ¥ 300- |
| 5. タンドリーフィッシュティッカ
(ひと口大よりも少し大きめに切った白身魚をソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いた香ばしい料理) | Tandoori Fish Tikka | ¥ 300- |
| 6. マトンシークカバブ
(スパイスや細かく刻んだ野菜をマトン(羊肉)のひき肉と混ぜ合わせて鉄串に巻きつけ、炭火で焼いた料理) | Mutton Sheek Kabab | ¥ 330- |
| 7. タンドリーパニール (2ピース)
(当店の手作り、インド独特の淡白なチーズ/パニールをソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いた料理) | Tandoori Panir (2Pieces) | ¥ 450- |

スナック / Indian Snacks

- | | | |
|---|--------------------------|-----------|
| 11. ベジタブルサモサ (2ピース)
(マッシュしてスパイスで味付けしたジャガイモ等を手作りの皮で包み、油で揚げるインドの定番スナック) | Vegetable Samosa | ¥ 540- |
| 12. オニオンパコラ
(独特の天ぷら粉を使い、ちょっとスパイシーな味付けを施して油で揚げるタマネギのインド風天ぷら) | Onion Packora | ¥ 550- |
| 13. サグパコラ
(独特の天ぷら粉を使い、ちょっとスパイシーな味付けを施して油で揚げるほうれん草のインド風天ぷら) | Sag Packora | ¥ 580- |
| 14. ナン | Nan | ¥ 300- |
| 15. キーマナン
(鶏の挽肉のキーマカレーの具をナンに包み込みタンドールで焼いたナン) | Keema Nan | ¥ 700- |
| 16. チーズナン
(チーズをナンに包み込みタンドールで焼いたナン、絶妙な組み合わせ。美味しいです) | Cheese Nan | ¥ 540- |
| 17. ガーリックナン
(香ばしく煎ったスライスしたんにくをトッピングして焼いたナン) | Garlic Nan | ¥ 480- |
| 18. バトゥーラ (1枚)
(ナンの生地を油で揚げたインドの揚げパン) | Batoora (1Pieces) | ¥ 220- |
| 19. ターメリックライス (長野県産米コシヒカリを使用) | Turmeric Rice | ¥ 280- |
| 50. ビリヤニ (インドの高級米 パスマティを香辛料を使って香り高く仕上げる炊き込みごはん) ※ 具材により価格変動 | Biryani | ¥ 1,100 ~ |
| ビリヤニ用ライタ(ヨーグルトサラダ) | Raita for Biryani | ¥ 200- |

※お持ち帰り後は出来るだけお早めにお召し上がり下さい

カレー料理 / Indian Curry

※お持ち帰りカレーはナンやライスは別となっています

- | | | |
|---|-----------------------------|----------|
| 20. チキンマサラ
(じっくりと炒めたタマネギやトマト等でコクをだしたインドの基本的な製法のチキンカレー) | Chicken Masala | ¥ 760- |
| 21. チキンドピアジャ
(スパイスで味付けをしたタマネギやトマトを更に加えて煮込んだチキンカレー) | Chicken do Piazza | ¥ 860- |
| 22. チキンティッカマサラ
(トマトベースのソースでひと口大の骨なしタンドリーチキンを煮込んだカレー) | Chicken Tikka Masala | ¥ 1,000- |
| 23. バターチキン
(バター、生クリーム、トマトをたっぷり贅沢に使い、ひと口大の骨なしタンドリーチキンを煮込み、絶妙なソースに仕上げたこれもまた当店の人気のカレー) | Butter Chicken | ¥ 1,150- |
| 24. キーママタル
(ココナッツミルクを少し効かせた鶏挽肉のどちらかという汁気の少ないカレー。キーマファンも結構多いです) | Chicken Keema Matar | ¥ 940- |
| 25. サグチキンティッカ
(ほうれん草のペーストを加えてひと口大の骨なしタンドリーチキンを煮込んだカレー) | Sag Chicken Tikka | ¥ 940- |
| 26. マトンカレー
(羊肉特有の臭みを和らげるスパイスを組み合わせたインドの基本的な製法のマトンカレー) | Mutton Curry | ¥ 900- |
| 27. マトンピアジャ
(インドでは宗教上の理由から一般的に牛肉を食することはありませんが、当店では特別に) | Mutton do Piazza | ¥ 1,020- |
| 28. フィッシュマサラ
(ひと口大の白身魚を油で揚げ、炒めたタマネギや、ピーマン・トマト等と煮込んだカレー) | Fish Masala | ¥ 900- |
| 29. サグマッシー
(ほうれん草のペーストを加えてひと口大の白身魚のタンドリーフィッシュを煮込んだカレー) | Sag Machi | ¥ 960- |
| 30. プローンマサラ
(ココナッツミルクやコリアンダーを少し効かせたこのカレー独自のソースで煮込んだ海老カレー) | Prawn Masala | ¥ 920- |
| 31. プローンバターマサラ
(バター、生クリームを使い、トマトで味付けをしたソースでタンドールで焼いた海老を煮込んだカレー) | Prawn Butter Masala | ¥ 1,050- |
| 32. サグパニール
(自家製のインド独特のチーズを油で蒸揚げし、ほうれん草のペーストを加えたソースで煮込んだカレー) | Sag Panir | ¥ 860- |
| 33. パニールバターマサラ
(バター・生クリームを使い、トマトで味付けをしたソースで自家製のインド独特のチーズを油で蒸揚げして煮込んだカレー) | Panir Butter Masala | ¥ 980- |
| 34. ベジタブルカレー
(じゃがいも・インゲン・ニンジン等の野菜を沢山のスパイスで美味しく炒めて煮込んだカレー) | Vegetable Curry | ¥ 820- |
| 35. アルゴビ
(たくさんのカリフラワーやじゃがいもをじっくりと炒めたタマネギやトマト等で味付けたカレー) | Alu Gobi | ¥ 840- |
| 36. チャナマサラ
(ひよこ豆のホクホクとした美味しいカレー) | Chana Masala | ¥ 750- |
| 37. ダルフライ
(ムング豆などインドでよく食される豆をスパイスを使って味付けし、じっくりと煮込んだ料理) | Dal Fry | ¥ 720- |

※カレーの甘口への調整はプラス50円(材料費として)とさせていただきます(但し、バターチキンは甘口への調整は致しておりません)