

お電話でご注文を承ります  
**ジャイプール** 0268(26)7878  
 フリーダイヤル 0120-833866  
 ※携帯電話からフリーダイヤルはご利用出来ません

# お持ち帰りメニュー

Menu for TakeOut <http://jaipur1.jp>

営業時間

ランチタイム A.M 11:30  
 ~P.M 2:30  
 ディナータイム P.M 5:45  
 ~P.M 9:15

※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%)を含みます

カレー料理/Indian Curry

水曜定休日

## 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<br>(大きめの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                | ¥ 470-            |
| 2. チキンティッカ<br>(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                   | ¥ 260-            |
| 3. チキンシャジャニカバブ<br>(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)             | Chicken Shajane Kabab           | ¥ 260-            |
| 4. チキンシークカバブ<br>(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             | ¥ 270-            |
| 5. タンドリーフィッシュティッカ<br>(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             | ¥ 270-            |
| <del>6. タンドリータイガーブロン</del><br>(大きめの有頭海老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贅沢な味わいの料理)  | <del>Tandoori Tiger Prawn</del> | <del>¥ 360-</del> |
| 7. マトンシークカバブ<br>(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              | ¥ 300-            |
| 8. マトンチョップ<br>(骨付き羊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贅沢な味わいの料理) ※サイズにより価格が変わる事が有ります | Mutton Chop                     | ¥ 520~            |
| 9. タンドリーパニール(2ピース)<br>(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)<br>(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、油で揚げたインドの定番スナック) | Vegetable Samosa  | ¥ 500- |
| 12. オニオンパコラ<br>(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たタマネギのインド風天ぷら)          | Onion Packora     | ¥ 500- |
| 13. サグパコラ<br>(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たほうれん草のインド風天ぷら)           | Sag Packora       | ¥ 540- |
| 14. ナン  | Nan               | ¥ 280- |
| 15. キーマナン<br>(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         | ¥ 650- |
| 16. チーズナン<br>(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        | ¥ 500- |
| 17. カシミリナン<br>(ドライフルーツやナッツをナンに包み込みタンドールで焼いたナン、デザート感覚でお召上がり戴けます)         | Kasimiri Nan      | ¥ 500- |
| 18. バトウーラ(2枚組)<br>(ナンの生地を油で揚げたインドの揚げパン)                                 | Batoora (2Pieces) | ¥ 380- |
| 19. サフランライス   | Saffron Rice      | ¥ 280- |

※お持ち帰り後は出来るだけお早めにお召上がり下さい

カレーにはナンまたはサフランライスが付きます

- |  |                       |          |
|--|-----------------------|----------|
| 20. チキンマサラ<br>(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        | ¥ 980-   |
| 21. チキンドピアジャ<br>(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     | ¥ 1,150- |
| 22. チキンバターマサラ<br>(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ひと口大の骨なしタンドリーチキンを煮込んだ当店の人気のカレー)           | Chicken Butter Masala | ¥ 1,260- |
| 23. バターチキン<br>(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        | ¥ 1,350- |
| 24. キーママタル<br>(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   | ¥ 1,150- |
| 25. サグチキンティッカ<br>(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     | ¥ 1,150- |
| 26. マトンカレー<br>(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          | ¥ 1,100- |
| 27. ビーフカレー<br>(ヒンドゥー教徒が多数を占めるインドでは宗教の違う一部の人々にしか食べられませんが)                               | Beef Curry            | ¥ 1,150- |
| 28. フィッシュマサラ<br>(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           | ¥ 1,100- |
| 29. サグマッシー<br>(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             | ¥ 1,150- |
| 30. ブロンマサラ<br>(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          | ¥ 1,100- |
| 31. ブロンバターマサラ<br>(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   | ¥ 1,260- |
| 32. シーフードカレー<br>(海老・イカ・ホタテ等たっぷりのシーフードにココナッツミルクを加え、ちょっと南インド風に仕上げたカレー)                   | Seafood Curry         | ¥ 1,380- |
| 33. サグパニール<br>(自家製のインド独特のチーズを油で素揚げし、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             | ¥ 1,080- |
| 34. パニールバターマサラ<br>(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素揚げして煮込んだカレー)            | Panir Butter Masala   | ¥ 1,180- |
| 35. ベジタブルカレー<br>(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       | ¥ 1,050- |
| 36. アルゴビ<br>(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              | ¥ 1,050- |
| 37. チャナマサラ<br>(ひよこ豆のホクホクとした美味しいカレー)  | Chana Masala          | ¥ 980-   |
| 38. マライマサラ<br>(辛いものはまったく苦手という方や小さなお子様でも食べれるカレーで具はチキン、エビ、白身魚から選べます)                     | Malai Masala          | ¥ 1,080- |