

SPRING APPETIZER

LOCAL FINE FOOD IN SHIGA

OMI-DUCK AND WELSH ONION TANDOORI COOKED WITH MASALA SALT 2800
近江鴨と葱のタンドール マサラスパイスソルト

鴨川に囲まれた自然豊かな環境で美しい水と独自の資料で育て上げられたクリアな味わいの近江鴨と今が旬を迎える特徴的な甘味の葱をじっくり火入れした一皿

FARM-KEI SALAD JEWELRY TOMATO, STRAWBERRY, BURRATA POMEGRANATE AND CLOVE VINAIGRETTE 1600
ジュエリートマトと苺、ブラッティーネのサラダ ザクロとクローブのヴィネグレット

鈴鹿山脈の伏流水で栽培されたフルーツのような味わいのジュエリートマトが手に入りました
みずみずしい苺と濃厚な味わいのブラッティーネチーズを合わせた前菜。花山椒のアクセントがスパークリングやシャンパンとの相性の良い一皿。

SEASONAL-CURRY

SPRING SHRIMP AND BAMBOO SHOOT BIRIYANI COOKED WITH AROMATIC SPICE AND FLAVORFUL BASMATI RICE 2200
桜海老と新タケノコのビリヤニ 香ばしい香りの桜海老と甘い新タケノコを組み合わせた、春限定インドの炊き込みご飯

ROGAN JOSH CURRY BRAISED LAMB LEG SIMMERED IN AN AROMATIC GRAVY SAUCE 2400
ローガンジョシュ 骨付きラムすね肉のカレー 骨付きのラム肉をスパイスと共にホロホロになるまで煮込んだカレー

KAGOSHIMA-WAGYU CHETTINAD CURRY COOKED WITH ROASTED AROMATIC SPICES 2200
南国黒牛のチェティナーダカレー 15種類の深く焙煎したスパイスが薫る濃厚なカレー

SEASONAL-APPETIZER

"PINZIMONIO" FRESH VEGETABLE SALAD WITH MASALA SALT 1200
"ピンツィモーニオ" みなくちファームの無農薬野菜サラダ
滋賀県の雪深い地域の露地栽培により、味が濃く育つ無農薬野菜をシンプルに塩とスパイスで。

WHITE ASPARAGUS MARINE WITH MANGO ACHAR 1400
ホワイトアスパラガスとマンゴーのアチャール
春に旬を迎えるホワイトアスパラガス、透明なトマトコンソメでマリネし、サフラン風味のサバイヨンとマンゴーのピクルスがアクセントに。

RAPE BLOSSOMS DAAL SOUP AN INDIAN AUTHENTIC LENTIL SOUP 600
菜の花のダールスープ 3種の挽き割り豆を使った温かく優しいスープ。

BUDDHA BOWL SALAD GREENS, QUINUA, FRUITS AND SPRING VEGETABLES WITH LIME TAHINI DRESSING
ブッダボウル・サラダ 春野菜とキノア、果実が入ったタヒニドレッシングのグリーンサラダ。 1600(FULL) / 1300(HALF)

CRAB TARTAR CRAB MEAT MASALA 1700
クラブタルタル スパイシーな味付けのズワイ蟹は当店自慢のスペシャリテです。カラスミと林檎がアクセント。

¥500 service charge will be added to your bill. アラカルトご利用にて、サービスチャージ500円を頂戴させていただきます。

TANDOOR

TANDOORI CHICKEN <i>OUR SIGNATURE DISH, LOCAL CHICKEN MARINATED WITH SPECIAL MASALA, ROASTED IN OUR CLAY OVEN</i> 岩手県産 地養鶏のタンドリーチキン スペシャルマサラに漬け込み、ジューシーに柔らかく焼き上げた骨付き地鶏のタンドール	2pieces (1人前) 1500 4pieces (2人前) 2800
TANDOORI OMI-BEEF <i>SEASONED WITH ROASETED GREEN TEA MASALA</i> 滋賀県産 近江牛のタンドール 滋賀県の香ばしいほうじ茶を使用したマサラで甘みと香りのある和牛のタンドール	3600
LAMB SEEK KEBAB <i>MINCED LAMB SKEWERS SEASONED WITH HOT SPICE (2PIECES)</i> ラムシークケバブ 仔羊の挽肉を使用したスパイシーな串焼きタンドール	1800
BROCCOLI <i>MARINATED WITH CARDAMON AND WHITE PEPPER</i> ブロッコリーのタンドール カルダモンとホワイトペッパーを纏わせたベジタブルタンドール	1200
TANDOORI SALMON <i>INFUSED WITH CUMIN AND HERB SAUCE</i> タスマニアサーモンのタンドール ハーブとスパイスのマリネーションに菊芋を添えて	2000

CURRY

FOR NON VEGETARIAN

BUTTER CHICKEN <i>OUR SIGNATURE CURRY, COOKED WITH RICH TOMATO</i> バターチキンカレー 香ばしく焼き上げたチキンをトマトとバターで煮込んだリッチなカレー	1900
BEEF KHEEMA CURRY <i>COOKED WITH SZECHUAN PEPPERCORN MASALA</i> 🔥🔥 ビーフキーマカレー 四川山椒のマサラ	2100
GINGER LAMB <i>COOKED WITH FRESH GINGER MASALA, ONION AND TOMATO</i> 🔥 ジンジャーラム ラム肉の旨味と生姜の香りがさわやかなカレー	1900
GOAN PRAWN CURRY <i>SIMMERD WITH COCONUT AND AROMATIC SPICES</i> 🔥🔥 海老のゴア・カレー ぷりぷりの海老を薫り高いスパイスとココナッツで煮込んだカレー	2000

FOR VEGETARIAN

KALE PALAK PANEER <i>INDIAN COTTAGE CHEESE COOKED WITH AROMATIC SPICES</i> パラックパニール ケールとほうれん草のピューレ、カッテージチーズの入ったマイルドなカレー	1600
PANEER MAKHANI <i>INDIAN COTTAGE CHEESE WITH MILD TOMATO GRAVY</i> パニール・マツカニー カッテージチーズの入ったマイルドでクリーミーなトマトのカレー	1800
PLANT BASED CHICKEN CURRY <i>SIMMERD IN TANGY ONION AND TOMATO SAUCE</i> プラントベースド・チキンカレー じっくり炒めた玉ねぎとトマトで煮込んだヴィーガンチキンカレー	1700
DAL TADKA <i>COOKED BLEND OF LENTILS CURRY FINISHED WITH GHEE AND CUMIN</i> ダル・タドカ 3種の挽き割り豆をギーとクミンシードで香りづけした優しい味のカレー	1600

🔥...spicy dish

NAAN BREAD

'BRILLAT SAVARIN' CHEESE NAAN <small>OUR SPECIAL STUFFED NAAN (2PIECES)</small> ブリヤ・サヴァラン・チーズナン <small>ブルゴーニュ産チーズを使用した深いコクのある特別なナン</small>	1200
MUSHROOM CHEESE KULCHA マッシュルームチーズクルチャ <small>スパイスで味付けされた茸を上に乗せたスパイシーなチーズクルチャ</small>	1300
PLAIN プレーン	600
GARLIC ガーリック	700
ROTI ロティ	550
CHEESE KULCHA チーズクルチャ	850

RICE AND BIRIYANI

PRAWN BIRIYANI <small>COOKED WITH AROMATIC SPICE AND FLAVORFUL BASMATI RICE</small> 海老のビリヤニ <small>スパイシーな味付けの海老の入ったインドの炊き込みご飯</small>	1900
CHICKEN BIRIYANI <small>COOKED WITH SPICY CHICKEN AND FLAVORFUL BASMATI RICE</small> チキンビリヤニ <small>スパイシーな味付けのチキンの入ったインドの炊き込みご飯</small>	1900
LAMB BIRIYANI <small>COOKED WITH TENDER LAMB CHUNKS AND FLAVORFUL BASMATI RICE</small> ラムビリヤニ <small>柔らかくスパイシーなラム肉の入ったインドの炊き込みご飯</small>	1900
BASMATI RICE 550 バスマティライス	
SAFFRON RICE 650 サフランライス	

+1 MENU

MINT CUCUMBER RAITA キュウリとミントのライタ	500
MASALA FRENCH FRIES マサラフレンチフライ	600
MUSHROOM PORIYAL マッシュルームのポリヤル	600

SEASONAL DESSERT

ADOBERRY BLOSSOM 1200

アドベリーブlossam
滋賀県産のアドベリーを使用したソルベ

MOET & CHANDON SORBET 1200

モエ・エ・シャンドンのソルベと淡雪
華やかなシャンパーニュと志布志産の苺、”淡雪”を使用したソルベ

STRAWBERRY COBBLER WITH STRAWBERRY ICE CREAM 1000

ストロベリーコブラー アイスクリーム
ほんのり温かい苺のクラムブルとアイスクリームのデザート

OPERA 1000

オペラ
何層にも重なったチョコレートとコーヒー風味の洋菓子

CASSIS CITRUS TART 1000

カシスのタルト
ピスタチオとブルーベリーを載せたタルト

MANGO KULFI 1000

マンゴークルフィ
さっぱりとした酸味と甘みを感じるインドの伝統的なアイスクャンデー