

NIRVANA NEW YORK

1F GARDEN TERRACE,
TOKYO MIDTOWN
9-7-4 AKASAKA, MINATO-KU
TOKYO 107-0052

A LA CARTE

MENU

OPEN HOURS

WEEKDAYS (MON-FRI)
11:00-15:00 LUNCH BUFFET
17:00-23:00 DINNER

WEEKENDS (SAT,SUN)
11:00-16:00 LUNCH BUFFET
16:00-23:00 DINNER

APPETIZER

APPLE & FETA SALAD

林檎とフェタチーズのサラダ
茨城県産無農薬ベビーリーフとタヒニドレッシング

1500

SAMOSA 4P

サモサ
じゃが芋と豆のスパイシーなインドのコロッケ

1000

PAPADAM

パパダム
ウラド豆の粉で作られたインドのチップス

600

CABBAGE PICKLE

キャベツのピクルス
酸味のあるインドのピクルス

700

RASSAM SOUP

ラッサムスープ
インドの伝統的なタマリンドの酸味があるスープ

700

PUMPKIN PORIYAL

カボチャとココナッツのポリヤル
滋賀県みなくちファーム
無農薬南瓜のココナッツとスパイス炒め

900

ALOO JEERA

アルジーラ
ジャガイモのクミン炒め

700



TANDOOR

TANDOORI CHICKEN

タンドリーチキン
自家製のスペシャルマサラに漬け込み
ジューシーに焼き上げた骨付きタンドリーチキン

1600

CHICKEN TIKKA 4P

チキンティッカ
骨なしの鶏もも肉をマサラで焼き上げた
食べやすいティッカスタイル

1200

FISH TIKKA 4P

フィッシュティッカ
ハーブとスパイスマサラで
焼き上げるマグロホ肉のタンドール

1500

TANDOORI MUSHROOM

タンドリー・マッシュルーム
大豆のマサラで焼き上げるタンドール

1500

TANDOORI PRAWN 4P

タンドリー・ブラウン
コリアンダーとターメリックのマサラで焼き上げる
海老のタンドール

1500

TANDOORI TENDER BEEF (6OZ)

タンドリー・ビーフテンダー
赤身が多くヘルシーなビーフタンドール(200g)

2000

MAHARAJHA TANDOORI PLATE

MAHARAJHA TANDOORI PLATE

マハラジャプレート (4名様用) 8000

チキンティッカ、フィッシュティッカ、
海老のタンドール、ビーフと季節野菜のタンドール盛り合わせ

HALF MAHARAJHA TANDOORI PLATE

ハーフマハラジャプレート(2名様用) 4000

チキンティッカ、フィッシュティッカ、
海老のタンドール、季節野菜のタンドール盛り合わせ



🔥 spicy level : 辛さのレベル調整可能です。スタッフまでお申し付けください。

🌿 vegetarian menu : ベジタリアンメニュー



TEL (03) 5647 8305 / FAX (03) 5647 8306
NIRVANANEWYORK.JP

A ¥500 cover charge will be added to your bill.
アラカルトご利用にて、テーブルチャージ500円を頂戴させていただきます。

CURRY

BUTTER CHICKEN CURRY

バターチキンカレー 1800

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

GINGER LAMB CURRY

ジンジャーラムカレー 1800

ラム肉の旨味と生姜の香りが爽やかなカレー

GOA PRAWN CURRY

ゴアプラウンカレー 1800

海老とココナツのカレー

PALAK PANEEL

パラックパネール 1500

ほうれん草とケールのサグカレー

PANEEL MAKANI

パネールマッカニー 1500

カッテージチーズとトマトのカレー

VEGAN CHICKEN CURRY

ヴィーガンチキンカレー 1500

プラントベースドチキンのカレー

DAL TADKA

ダルタドカ 1500

挽き割り豆の優しい味わいのカレー

BONE IN LAMB ROGAN JOSH

骨付きラム肉のローガンジョシュ 2400

ラムすね肉をスパイスと共にホロホロになるまで柔らかく煮込んだ寒い季節に食べる旨味と辛味のカレー



RICE

SAFFRAN RICE

サフランライス 650

エキゾチックな香りのサフランライス

BASMATI RICE

バスマティライス 650

バラバラとしたインドの米を使用したライス

NAAN

CLASSIC PLAIN NAAN

クラシック・プレーンナン 600

タンドール窯で焼き上げる自家製のナン

MASALA GARLIC NAAN

マサラ・ガーリックナン 600

ニンニクとスパイス香るマサラのナン

ROTI

ロティ 500

全粒粉のデニッシュのようなヴィーガンロティ

GOUDA CHEESE KULCHA

ゴダチーズクルチャ 800

マイルドで癖が少ないゴダチーズのクルチャ

BLUE CHEESE KULCHA

ハニーブルーチーズクルチャ 800

青カビチーズと蜂蜜のクルチャ

BIRIYANI

CHICKEN HYDERABADI

BIRIYANI

チキン・ハイダラバーディ・ビリヤニ

香ばしく焼き上げた鶏肉とスパイスで炊き上げたビリヤニ

1800

MUSHROOM PORCINI

BIRIYANI

キノコ・ポルチーニ・ビリヤニ

香り高いポルチーニと3種類の国産茸のビリヤニ

2000

RAITA

RAITA

ライタ 500

インドのポピュラーなヨーグルトサラダ
ビリヤニと合わせて食べることで味の変化を楽しめ
カレーもマイルドに調整出来ます

ICE CREAM & SORBET

PISTACCHIO ICE CREAM

ピスタチオアイスクリーム 500

ナッツのコクと香りを楽しめるアイスクリーム

MANGO PASSION SORBET

マンゴーパッションフルーツ 500

さっぱりとした酸味とほどよい甘さのソルベ

RICH VANILLA ICE CREAM

リッチバニラアイスクリーム 500

バニラが香る濃厚でクリーミーなアイスクリーム

spicy level : 辛さのレベル調整可能です。スタッフまでお申し付けください。

vegetarian menu : ベジタリアンメニュー



TEL (03) 5647 8305 / FAX (03) 5647 8306
NIRVANANEWYORK.JP

A ¥500 cover charge will be added to your bill.

アラカルトご利用にて、テーブルチャージ500円を頂戴させていただきます。