

Chef's table course

[winter nirvana]

テーブルプレットとして、クラシックナンまたは全粒粉のロティをお持ちします。
おかわりは自由です。お気軽にお申し付けください。

non veg.

veg.

ANNO SWEET POTATO SAMOSA

安納芋のサモサ

安納芋はしっとりクリーミーで濃厚な甘みの特徴
糖度16度の甘さの安納芋を使ったサモサの再構築

MASALA PAPAD

マサラパパド

インドの野菜とチリのポピュラーな前菜サラダ

MANGO BURRATA

マンゴーとブラータ クローブの香り

ほどよい酸味と甘さのマンゴーをミルクィなブラータと

DAAL SOUP

挽き割り豆のダルスープ

レンズ豆を軸に豆本来の甘さを引き出したスープ

MACKEREL FISH TANDOOR

寒サバのタンドール

脂が美味しい冬のサバに塩麴のマサラのタンドール

CHICKEN MAKHAANEE

岩手山麓 熟レ鶏のムルグマツカニー

飼育日数が通常の9倍である450日をかけて育つアスリートのような肉質を持つ
唯一無二の鶏肉で長時間煮込んで作る特別なバターチキンカレー

SAKURA SHRIMP BIRIYANI

桜海老のビリヤニ

桜海老の秋漁が始ったので、芳醇な香りの桜海老のChef stable限定のビリヤニ

ORANGE-A-MEL WITH JAGRI

オレンジ・ア・メール

オレンジとショコラのケーキ

ANNO SWEET POTATO SAMOSA

安納芋のサモサ

安納芋はしっとりクリーミーで濃厚な甘みの特徴
糖度16度の甘さの安納芋を使ったサモサの再構築

MASALA PAPAD

マサラパパド

インドの野菜とチリのポピュラーな前菜サラダ

MANGO KACHUMBAL

マンゴーのカチュンバルサラダ

程よい甘さのマンゴーと野菜のインド風サラダ

DAAL SOUP

挽き割り豆のダルスープ

レンズ豆を軸に豆本来の甘さを引き出したスープ

SPICY BHINDI MASALA

スパイシービンディマサラ

オクラとスパイシーなチョップドマサラソテー

SMOKY BAIGAN BARTA

窯焼き茄子のベイガンバルタ

燻香のする焼き茄子で作り上げる茄子のドライカレー
ヘルシーでいてスモーキーなカレー

MUSHROOM BIRIYANI

香茸のビリヤニ

長野県から届く茸のビリヤニと八幡平のマッシュルームスパイス

VEGAN FRUITS TART

ヴィーガン・フルーツ・タルト

季節の果物に柚子のクリームとミント

MASALA CHAI / FRUITS TEA

自家製のチャイ/フルーツティーをお選び頂けます。

¥10,000 (incl.tax)