

MAHARAJHA PLAN

FOOD 9 DISH+180MIN FREE FLOW

食事9品+3時間飲み放題付き

¥7,500(INCL.TAX)



BOWL OF GREENS SALAD TAHINI



BUTTER CHICKEN CURRY



TANDOORI SANMA

TANDOORI CHICKEN TIKKA

TANDOORI FISH TIKKA

TANDOORI MUSHROOM

TANDOORI PRAWN

SEASONAL BIRIYANI

TANDOORI SANMA

BUTTER CHICKEN CURRY

SEASONAL CURRY

BAKED NAAN



180min free flow (150min L.O)

3時間飲み放題付き

Alcohol

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

ASAHI SPER DRY

アサヒスーパードライ

NEPAL RUM CHAI

ネパールラムチャイ

HIGH BALL

ハイボール

RED WINE

本日の赤ワイン

WHITE WINE

本日の白ワイン

HEBES GIN TONIC

宮崎県産へべすジントニック(ジン+トニック)

HEBES GIN BACK

宮崎県産へべすジンバック(ジン+ジンジャーエール)

HEBES GIN SODA

宮崎県産へべすジンソーダ(ジン+ソーダ)

CARDAMON SOUR

カルダモンサワー

CASSIS ORANGE

カシスオレンジ(カシス+オレンジ)

SPRITER

スプリッター(白ワイン+ソーダ)

OPERETAR

オペレーター(白ワイン+ジンジャーエール)

KITTY

キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)

KALIMOCHO

カリモーチョ(赤ワイン+コーラ)

MOSCOW MULE

モスコミュール(ウォッカ+ジンジャーエール)

SCREW DRIVER

スクルードライバー(ウォッカ+オレンジ)

RUSSIAN COKE

ロシアンコーク(ウォッカ+コーラ)

VODKA TONIC

ウォッカトニック(ウォッカ+トニック)

Non Alcohol

ICE MASALA CHAI

アイスチャイ

HOT MASALA CHAI

ホットマサラチャイ

ORANGE JUICE

オレンジジュース

GINGER ALE

ジンジャーエール

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

COKE

コーラ

COOLING TEA

ウーロン茶

TONIC WATER

トニックウォーター

SODA

ソーダ


ICE COFFEE

アイスコーヒー

FOOD MENU



RECOMMEND MENU

- | | |
|--|-------------|
| 秋刀魚とへべすのタンドール | 1300 |
| sanma tandoori | |
| 信州黒舞茸のタンドール  | 1500 |
| black maitake tandoori | |

TANDOOR

- | | |
|--|-------------|
| Chicken Tikka 4p | 1500 |
| タンドリーチキンティッカ | |
| Mackerel 2p | 1500 |
| サバのタンドール | |
| Fish Tikka 4p | 1500 |
| フィッシュティッカ | |
| Organic Vegetable  | 1500 |
| 無農薬野菜のロースト | |
| Tadnoori Platter | 4000 |
| タンドール盛り合わせ | |
| Lamb Merguez Sausage | 1500 |
| ラムメルゲーズソーセージ | |

APPETIZER




- | | |
|---|-------------|
| Mango Burrata | 1500 |
| マンゴーとブラータ | |
| Bowl of greens  | 1500 |
| bowl of greenz | |
| Masala fried Potato | 1200 |
| masala fried potato | |
| Samosa 4p  | 1000 |
| samosa | |

SNACK

- | | |
|--|-------------|
| Falafil  | 1200 |
| ファラフェルとチャツネ | |
| Momo | 1400 |
| ネパール餃子モモ | |
| Rassam  | 800 |
| ラッサムスープ | |
| Numkin | 500 |
| ナムキン | |
| Cabbage Pickles   | 600 |
| キャベツピクルス | |
| Coconut Carrot Lape  | 600 |
| 人参のコサンバリ | |

DESSERT



- | | |
|---|-------------|
| 洋梨とバニラ グラノーラ | 1500 |
| pear vanilla | |
| マンゴーパッションソルベ  | 500 |
| mango passion sorbet | |
| ピスタチオアイス | 500 |
| pistacchio ice | |
| グラブジャムン | 1000 |
| grab jumun | |



CURRY

ココナッツと海老のカレー 1800
Goa prawn

クラシックチキンカレー 1800
Classic chicken curry

花山椒のビーフキーマカレー 1800
Timbur Beef kheema

広島県産牡蠣のペッパーマサラ 1800
Hiroshima oyster pepper masala

琉球アグー豚のヴィンダルー 1800
Ryukyu agu pork vindaloo

ケールのパラックパニール 1600
Palak paneel

焼き茄子のベイガンバルタ 1600
Baighan barta

ヴィーガンチキンカレー 1600
Vegan chicken curry

3種挽き割り豆のダルタドカ 1600
Dal curry

NIRVANA SIGNATURE

バターチキンカレー 1800
Butter chicken curry

ラムすね肉のローガンジョシュ 2400
Lamb rogan josh



BIRIYANI



チキンビリヤニ 1500
chicken biriyani

プラウンビリヤニ 1500
prawn biriyani

ラムビリヤニ 1500
lamb biriyani

信州茸のビリヤニ 1500
mushroom biriyani

NAAN

プレーンナン 400
plain naan

チーズクルチャ 800
cheese kulcha

沖縄黒糖のチーズクルチャ 1000
okinawa brown sugar cheese kulcha

全粒粉のロティ 500
roti

サフランライス 600
saffron rice

バスマティライス 500
basmati rice

ハニーピスタチオチーズクルチャ 1000
honey pistacchio cheese kulcha

DRINK MENU



INDIAN WINE



Sula Brut Tropical Rosé

1,300/6,600

スラブリュットトロピカルロゼ(スパークリングロゼ/辛口/アロマ)
ペイズリー柄のカラフルなボトルに美しく淡い珊瑚色のロープから
パッション・フルーツやピーチのアロマ、レッド・ベリーを伴う余韻が続く、
赤い果実の風味、豊かな味わいと豪華な泡が長く続くインドの高級ロゼ

NEW YORK WINE



Summer In a Bottle Rose 2022 1,500/8,800

ウォルファー・エステート サマー・イン・ア・ボトル・ロゼ 2022
今年もNYで大人気だった「ハンプトンの夏」を表現したボトルデザインが
華やかな辛口ロゼワイン。8種類のぶどうを9月後半から10月後半にかけて収穫し、
すぐに徐梗して直接圧搾。フレッシュな酸を活かすためにMLFなし。
エレガントな果実感とスパイシーさがあり、クリーミーさと石灰のようなミネラル感も感じられる。

2019 Cabernet Franc 1,500/8,800

ウォルファー・エステート シャルドネ 2020
10月4日から24日に手摘みで収穫されたブドウを2度選果。オークのバリック樽、オーク
タンク、ステンレスタンクで発酵・熟成。その後さらにフレンチオーク樽（新樽10%）
で8ヶ月熟成。完熟した果実感とダークチョコレートを感じる、キメの細かいタンニン
がエレガントなワイン。

Finca Red 2019 1,500/8,800

ウォルファー・エステート フィンカ・レッド 2019
ウォルファーがアルゼンチンのルハン・デ・クージョに所有する畑で収穫されたブドウを使用。
コンクリートタンクで発酵させ、6ヶ月間タンクで澱と共に熟成。トロンテスはステ
ンレスタンクで低温発酵。MLFと樽熟成はなし。果実味たっぷりで上品なストラクチャー
があり、タンニンはやわらかい。少し冷やして飲むのが最適な赤ワイン。

NATURAL WINE

Dom de la Garance KAZE Chardonnay [France Languedoc] 1300/5500

ドメーヌ・ドラガランス・風・シャルドネ(ラングドック/白/シャルドネ)
自然栽培にはなくてはならない気候因子「風」に敬意を表し、標高500m・
南向きの花崗岩・石灰土壌で育ったシャルドネで仕込んだ日本限定キュヴェです。
グリーンを帯びたライトイエローの色調、青リンゴの奥からセージを感じます。
南国のニュアンスが見え隠れするリッチテイストな果実にミネラルを形成する
豊かな味わいです。

Dom de la garance KAZE Rouge [France Languedoc] 1,300/6000

ドメーヌ・ドラガランス・風・ルージュ(ラングドック/赤/ピノノワール、グルナッシュ)
ピエールが自然栽培にはなくてはならない「風」に敬意を表した日本限定キュヴェ。
ガーネット色、赤果実のアロマ、口に含んだ瞬間より果実のエッセンスが拡がり、
しっかりした甘味がスムーズに流れる良好なまろやかな逸品。

CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

Moët & Chandon imperial [France Champagne] 1,450

モエシャンドン アンベリアル(フランス/シャンパン)
洋ナシ、白桃、リンゴのようなコクがあって風味豊かな
白い果肉を持つ果実のノート軽く細かい泡が口の中に広がります。

Chandon Rosé Sparkling [Australia Yarra Valley] 1,300

シャンドン ロゼ(オーストラリア/ロゼスパークリング)
新鮮なイチゴ、ざくろ、チェリーを連想するアロマ、
伸びのある酸味のあるロゼ

Weißer Mulatschak 2022 Meinklang [Orange Austria Burgenland] 1,400/7000

ヴァイスアムラチャック22(オーストリアブルゲンラント/オレンジ)
淡い黄金色、アプリコットやカリン、アスパラの香り、
ドライなアタックにじわりと溢れ出す旨味、アプリコットの味わいが拡がり、
ピールや種まわりのほろ苦さがアクセントとなっています。

Bonny Doon Le Cigare Orange [California, Central Coast] 1,400/7000

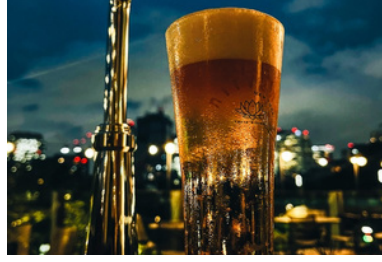
ルシガール オレンジ(カリフォルニア/セントラルコースト/オレンジ)
新鮮なアプリコット、柑橘類、ベルガモットのアロマが広がります。
軽やかなのにしっかりとした骨格があり、ピーチ、アプリコット、
柑橘類の皮の明るくフレッシュな風味が口いっぱい広がります。

INDIAN BEER



- ゴッドファーザーラガー** 900
Crispy french fries tossed
- ゴッドファーザーストロング** 900
Crispy french fries tossed
- ネパールアイス** 950
Crispy french fries tossed
- キングフィッシャー** 900
Crispy french fries tossed

BEER



- アサヒスーパードライ** 800
Crispy french fries tossed
- ドライゼロ** 700
Crispy french fries tossed
- ハイボール** 700
Crispy french fries tossed

SIGNATURE

- ボンベイサファイア** 880
Crispy french fries tossed
- カシスラッシー** 880
Crispy french fries tossed
- カルダモンサワー** 880
Crispy french fries tossed
- ラムチャイ** 880
Crispy french fries tossed
- ポールジョンニルヴァーナ** 880
Crispy french fries tossed
- 宮崎へべすジントニック** 880
Crispy french fries tossed

LASSI

- プレーンラッシー** 750
Crispy french fries tossed
- マンゴーラッシー** 750
Crispy french fries tossed
- ベリーラッシー** 750
Crispy french fries tossed
- フレンチバニララッシー** 750
Crispy french fries tossed

CAFE

- ほうじ茶のチャイ** 650
Crispy french fries tossed
- コーヒー** 650
Crispy french fries tossed

WATER

- サンペレグリノ** 600
Crispy french fries tossed
- アクアパンナ** 600
Crispy french fries tossed

SOFTDRINK

- オレンジジュース** 600
Crispy french fries tossed
- 完熟マンゴージュース** 600
Crispy french fries tossed
- グレープフルーツジュース** 600
Crispy french fries tossed
- 烏龍茶** 600
Crispy french fries tossed
- ジンジャーエール辛口** 600
Crispy french fries tossed
- ジンジャーエール甘口** 600
Crispy french fries tossed

120min free flow (90min L.O) ¥3,000

3時間飲み放題付き

Alcohol

- SPARKLING WINE**
スパークリングワイン
- ASAHI SPER DRY**
アサヒスーパードライ
- NEPAL RUM CHAI**
ネパールラムチャイ
- HIGH BALL**
ハイボール
- RED WINE**
本日の赤ワイン
- WHITE WINE**
本日の白ワイン
- HEBES GIN TONIC**
宮崎県産へべすジントニック(ジン+トニック)
- HEBES GIN BACK**
宮崎県産へべすジンバック(ジン+ジンジャーエール)
- HEBES GIN SODA**
宮崎県産へべすジンソーダ(ジン+ソーダ)
- CARDAMON SOUR**
カルダモンサワー
- CASSIS ORANGE**
カシスオレンジ(カシス+オレンジ)
- SPRITER**
スプリッター(白ワイン+ソーダ)
- OPERETAR**
オペレーター(白ワイン+ジンジャーエール)

Non Alcohol

- ICE MASALA CHAI**
アイスチャイ
- HOT MASALA CHAI**
ホットマサラチャイ
- ORANGE JUICE**
オレンジジュース
- GINGER ALE**
ジンジャーエール
- GRAPEFRUIT JUICE**
グレープフルーツジュース
- COKE**
コーラ
- COOLING TEA**
ウーロン茶
- TONIC WATER**
トニックウォーター
- SODA**
ソーダ
- ICE COFFEE**
アイスコーヒー