

SIDE DISHES



Roasted Mackerel Tandoori

636 700 税込

サバのタンドリーロースト

外は香ばしく、中はふっくらジューシーに仕上げました。



Bhindi Masala

546 600 税込

ビンディマサラ

香ばしく炒めたオクラをスパイスで丁寧に仕上げました。



Roasted Nuts

273 300 税込

ローステッドナッツ

丁寧にローストしました。



Masala Potato Fries

455 500 税込

マサラポテト

クミンやコリアンダーなどのスパイスで味付け。



Green Salad

546 600 税込

グリーンサラダ

シンプルながらも奥深い味わいのグリーンサラダ。



Pickled Cabbage

455 500 税込

キャベツのピクル

独自にブレンドしたスパイスとビネガーでキャベツを漬け込みました。



Lamb Seekh Kebab 1P

273 300 税込

ラムシーケバブ

スパイスとハーブの香りを存分に楽しめます。



Chili Nachos

455 500 税込

チリナチョス

カリカリ食感と絶妙スパイスがやみつきのチリナチョス。



Tandoori Chicken Tikka

546 600 税込

タンドリーチキンティッカ

スパイスの奥深い風味とまろやかな口当たりが特徴。

ICE CREAM



Chai Ice Cream

273 300 税込

チャイのアイスクリーム

シナモンやカルダモンなどの本格スパイスをじっくり煮出し、濃厚なミルクと合わせて仕上げました。



nirvana
T O K Y O
Curry & Biryani
NIRVANA TOKYO



ニルヴァーナ ニューヨーク

東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン

ガーデンテラス 1F

Tel 03-5647-8305



<https://nirvana-newyork.jp/>



Our Story

The legendary story began in New York. On August 14, 1970, the first authentic Indian restaurant, named "Nirvana" (its meaning is similar to "Heaven" in Sanskrit), opened in Manhattan. The restaurant became a sensation, with people captivated by its beautifully exotic atmosphere and delicious Indian cuisine. It quickly became popular among artists, musicians, and celebrities. In 2007, Warren Wadud, the son of the owner, brought his family's famous brand to Japan. They eventually chose Tokyo Midtown, known for its lush greenery and stunning views, reminiscent of the original location in New York.

BIRIYANI



数量
限定

バスマティライス大盛 + 137 円 + 150 円 (税込) にて承ります。
Large serving of basmati rice is available for an additional 150 yen.

芳醇なスパイスと柔らかラムの贅沢な調和

Rogan Josh Biryani 2637 2900 税込

骨付きラム肉の
ローガンジョシュビリヤニ

骨付きラム肉をじっくり煮込んだ、北インド・カシミール地方の
伝統料理です。奥深いコクと、ラム肉の旨味が口の中に広がります。



骨つきタンドリーチキンで楽しむビリヤニの極上体験

Tandoori Chicken Biryani 1364 1500 税込

タンドリーチキン ビリヤニ

骨つきタンドリーチキンの香ばしさが、スパイスの効いたビリヤニと
一体化し、贅沢な味わいを生み出します。



鯖とビリヤニの極上コンビ

Roasted Mackerel
Masala Biryani 1364 1500 税込

鯖（サバ）マサラロースト ビリヤニ

柔らかな鯖（サバ）をマサラでローストし、その豊かな味わいをビリヤニと
ともに堪能できる贅沢な一品。



豊かな香りと食感、ビリヤニ

Biryani 1182 1300 税込

ビリヤニ

ジューシーなチキンをトッピング。ほろほろと柔らかく焼き上げられたチキンは、
スパイスの旨みが染み込み、香ばしいバスマティライスと絶妙にマッチ。

What is Biryani ?

ビリヤニは、スパイスの香りが特徴のインドを含めた
南アジア発祥の炊き込みご飯です。
長粒米のバスマティ米を使い、鶏肉や羊肉、などと
一緒にスパイスと合わせてじっくり蒸し焼きにします。
香り豊かで奥深い味が特徴で、ヨーグルトソース（ライタ）
やピクルスを添えていただきます。世界中で親しまれている
人気のエスニック料理の一つです。

TOPPINGS

Fried Egg 273 300 税込

目玉焼き
まろやかな味わいに。

Coriander 273 300 税込

パクチー
香り際立つエスニックなアクセント。

Papad 273 300 税込

パパダム
豆粉を使用した薄焼きクラッカーです。
Small
Curry for Biryani 182 200 税込

スモールカレー（ビリヤニ用）
ビリヤニ用のトッピングカレー（30cc）
6 種の中から選びください。

CURRY



バスマティライス大盛 + 137 円 + 150 円 (税込) にて承ります。
Large serving of basmati rice is available for an additional 150 yen.

香り高いスパイスの饗宴！

Nirvana Specials お好みのカレーを 3 種お選びください。 1637 1800 税込

ニルヴァーナ スペシャル

カレー 3 種にバスマティライス、チキンティッカ、パラタなどを盛り合わせた、ニルヴァーナ Tokyo おすすめのカレープレート。



好きなカレーと相性抜群の組み合わせで、自分流の楽しみ方を。

Triple トリプル 1364 1500 税込

お好きなカレーを 3 つ選んで、自分だけのオリジナルランチをお楽しみください。



カレーを選んで、自分好みのセットをカスタマイズ！

Double ダブル 1182 1300 税込

お好きなカレーを 2 つ選んで、自分だけのオリジナルランチをお楽しみください。

以下の 6 種のカレーからお選びください。
Please choose from the following 6 types of curry.



Chef's Choice

シェフのカレー
素材の魅力を最大限に引き出した
本格インドカレー。内容は不定期に
変更します。



Butter Chicken

バターチキン
北インド発祥のクリーミーでマイルドな
カレーです。一番人気のカレーです。



Goa Seafood Curry

ゴアシーフードカレー
ゴア地方のスパイスとココナッツ
ミルクが香る濃厚なシーフード
カレーです。



Lamb Keema Curry

ラムのキーマカレー
粗挽きラム肉を贅沢に使用した
本格キーマカレー。



Dal Tadka

ダルタドカ
数種類の豆をじっくり煮込んだ、
インドの定番家庭料理。



Palak Paneer

バラクパニール
ほうれん草の濃厚な旨味と、
カッテージチーズ「パニール」の
優しい味わい。

上記 6 種のカレー（50cc）は 273 円 300 円（税込）でご注文承ります。
You can add 50cc of curry for 300 yen.

PARATHA

Paratha 273 300 税込

パラタ
インド発祥の平たいパンの一種です。

Garlic Paratha 273 300 税込

ガーリックパラタ
にんにくの風味が香ばしい。

Cheese
Paratha

チーズパラタ
「パラタ」にチーズをのせて焼き上げました。



辛さの目安です。

This mark indicates the spiciness

About Nirvana Curry

スパイスの深い香りともろやかなコクが特徴です。
シェフが厳選したスパイスを使い、素材の味を引き立てるために
手間暇かけて仕上げています。シンプルでありながら豊かな
風味を持たせるために、香辛料の量や煮込み時間、そして
使用する食材の質にも細心の注意を払っています。ニューヨーク
スタイルの本格的なインディアンカレーを、日本で楽しめる
貴重な体験としてお楽しみください。