



 This sign is a little spicy.
 This sign is for vegans.

APPETIZER



PICKLED CABBAGE

キャベツとチリピックル

辛さと旨味のバランスが取れた、食卓を彩るアクセント。

600



SAMOSA 4P

サモサ

インド発祥の三角形の snacks です。

1000



MASALA POTATO

マサラポテト

クミンやコリアンダーなどのスパイスを絶妙にブレンド。

1200



GREEN SALAD

グリーンサラダ

ヘルシーながら満足感のあるサラダ。

1500



PAPADAM

パパダム

スパイスを効かせた薄いクラッカー状の揚げ物です。

800



FALAFEL 6P

ファラフェル

ひよこ豆やそら豆を主成分としたコロッケです。

1200



MANGO BURRATA

マンゴーブラータ

クリーミーなブラータチーズと甘く熟したマンゴーが絶妙に融合した、フレッシュで贅沢な一品です。

1500

NON VEGETARIAN CURRY



LAMB GINGER

ラムジンジャーカレー

スパイス香るラム肉に、生姜の風味が効いた深みのあるカレー。

1800

TIMUR KHEEMA

山椒キーマカレー

山椒の香りと痺れを効かせた、奥深い味わいの一皿。

1800

BUTTER CHICKEN

バターチキンカレー

トマトの酸味が絶妙に調和したチキンカレーです。

1800

GOA SEAFOOD

ゴアシーフードカレー

スパイスとココナッツの香り豊かなゴア風シーフードカレー。

1800

PORK VINDALOO

ポークヴィンダルー

ビネガーとスパイスで豚肉を煮込んだ、ゴア地方のカレーです。

1800

VEGETARIAN CURRY

BAIGAN BHARTA

焼き茄子のベイガンバルタ

香ばしく焼いた茄子をスパイスとともに滑らかに仕上げたインドの伝統料理です。

1600

PALAK PANEER

ほうれん草とケールのパラックパニール

ほうれん草とケールの濃厚なソースにカッテージチーズを合わせた、インドの定番カレー「パラックパニール」。

1600



DAL TADKA

挽き割り豆のダルタドカ

バンガラデシュ発祥のスパイシーで香ばしいレンズ豆の炒め煮です。

1600

NAAN

BAKED NAAN

バイクドナン

ふわふわで香ばしく、絶品の一品です。

400

BAKED ROTI

バイクドロティ

スパイシーな料理と相性抜群で、カレーやダールと一緒に楽しめます。

500

CHEESE KULCHA

チーズクルチャ

濃厚なチーズが絶妙に絡み香ばしさとコクが広がります。

800

HONEY PISTACHIO CHEESE

ハニーピスタチオチーズクルチャ

甘みと香ばしさが絶妙に融合した一品です。

1000

GARLIC CHEESE ガーリックチーズクルチャ

濃厚なチーズのコクとガーリックのアクセントが絶妙にマッチ。

1000



JAGGERY CHEESE KULCHA

デザートにも軽食にもぴったり、やみつきクルチャ。

1000



BIRIYANI & RICE



BIRIYANI [CHICKEN/LAMB/SHRIMP/VEG]

チキン / ラム / シュリンプ / ベジタブルビリヤニ

上記4種からお選びください。

1500

※イラストはイメージです。

BASMATI RICE

バスマティライス

香り高く、粒が長く細いインディカ米の一種です。

500

SAFFRON RICE

サフランライス

香り高いサフランの花びらを使った風味豊かなご飯です。

600

ICE CREAM



VANILLA ICE CREAM

バニラアイスクリーム

500



PISTACHIO ICE CREAM

ピスタチオアイスクリーム

500



MANGO SORBET

マンゴーソルベ

500



CHOCO MINT ICE CREAM

チョコミントアイスクリーム

500



WE'RE ON INSTAGRAM
@NIRVANA_NEWYORK



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.