

S-1**মাটন দম
বিরিয়ানি****MUTTON DUM BIRIYANI | Premium Set**
マトン・ダム・ビリヤニ | プレミアム・セット**¥2,091****税込 2,300円****M: 約400g****L: +275円**

説明 「ダム」というのは、密閉鍋(Sealed POT)で調理すること。ダム ビリヤニというのは米、肉・エビ・魚・必要なスパイス等材料を蒸気と圧力によって密閉されたワンポットで可能な限り低い熱で調理することです。密閉鍋の中で色々な具材のよくブレンドされ、ビリヤニ独特の風味と香ばしい味わいを実現されます。弱火のため調理の時間は数時間、場合によっては一晩かかることもありますが結果的にビリヤニの独特の味と香りが功を奏します。

The word "Dum" means, Cooking in a Sealed Vessel (POT). Dum Biriyani means, the rice, meat (Mutton/Chicken/Prawn/Fish, etc.), aromatic spices, and other ingredients are cooked in a SEALED-ONE-POT by the steam and pressure in the lowest possible heat that makes all the ingredients (Rice, meat, spices, and other ingredients) a well-balanced blend, and results in a unique taste and an aromatic flavor of the Biriyani. Due to low heat, it takes several hours or even overnight in certain cases to cook. Although it's a lengthy, costly, and hardworking process; it paid off due to its unique taste and aroma.

JHOL(Chicken Curry Gravy)
レジョール(チキン)
カレーのグレービー

DAL SOUP
ダールスープ

DESSERT
デザート

RAITA
ライター

LEMON,
TOMATO,
CUCUMBER
レモン・
トマト・
きゅうり

ONION
玉ねぎ

BANGLA SALAD
バングラ・サラダ

MUTTON DUM BIRIYANI
マトン・ダム・ビリヤニ

1) MUTTON BIRIYANI **マトン・ビリヤニ** 約400g

※ 大盛 Large (L) : +120g (税込 275円)

2) BANGLA SALAD **バングラ・サラダ**

3) RAITA **ライター**
※ Mix of Sweet Yogurt, Cucumber, Carrot...
甘口 Sweet

4) JHOL(Bangla Chicken Curry`s Gravy)
ジョール(チキン)カレーのグレービー
マイルド Mild

5) CUCUMBER, TOMATO & LEMON SLICE 1 Pc each
キュウリ・レモン及びトマト・スライス1枚

6) BANGLA DAL SOUP **ダールスープ**

7) BANGLA DESSERT **バングラ・デザート**

TORKARIトルカリのビリヤニはダム(DUM)ビリヤニになります。もう一つのビリヤニの種類はプレインビリヤニです(ご飯とカレー別々を使って後で混ぜること)。ベンガル地方でビリヤニは高級料理です(結婚式・パーティー・お友達の集まり等のお祝い料理)。

S-2

बागदा चिंड़ी दम PRAWN DUM BIRIYANI | Premium Set বিরিয়ানি এবি・ダム・বিরিয়ানি | プレミアム・セット



¥2,228

税込 2,450円

M: 約400g

L: +275円

説明 「ダム」というのは、密閉鍋(Sealed POT)で調理すること。ダム ビリヤニというのは米、肉・エビ・魚・必要なスパイス等材料を蒸気と圧力によって密閉されたワンポットで可能な限り低い熱で調理することです。密閉鍋の中で色々な具材のよくブレンドされ、ビリヤニ独特の風味と香ばしい味わいを実現されます。弱火のため調理の時間は数時間、場合によっては一晩かかることもありますが結果的にビリヤニの独特の味と香りが功を奏します。

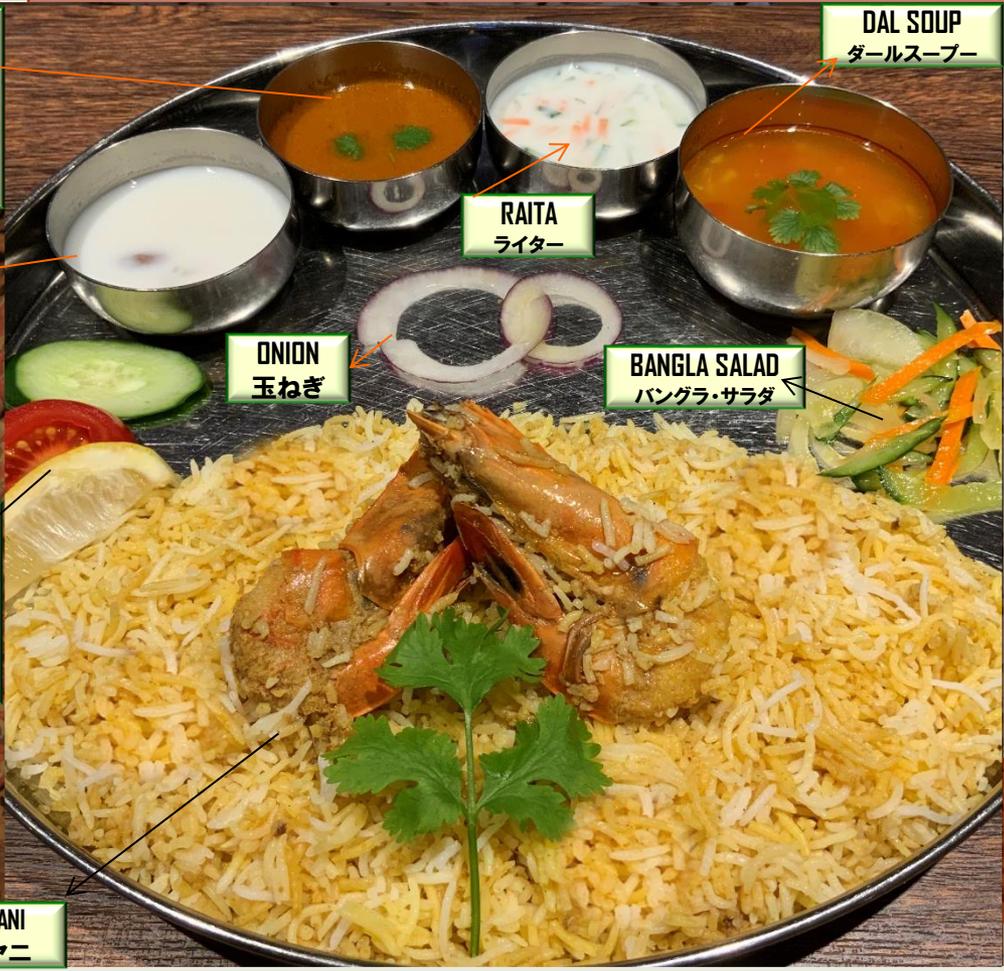
The word "Dum" means, Cooking in a Sealed Vessel (POT). Dum Biriyani means, the rice, meat (Mutton/Chicken/Prawn/Fish, etc.), aromatic spices, and other ingredients are cooked in a SEALED-ONE-POT by the steam and pressure in the lowest possible heat that makes all the ingredients (Rice, meat, spices, and other ingredients) a well-balanced blend, and results in a unique taste and an aromatic flavor of the Biriyani. Due to low heat, it takes several hours or even overnight in certain cases to cook. Although it's a lengthy, costly, and hardworking process; it paid off due to its unique taste and aroma.

JHOL(Chicken Curry Gravy)
レジョール(チキン)カレーのグレービー

DESSERT
デザート

LEMON, TOMATO, CUCUMBER
レモン・トマト・きゅうり

PRAWN DUM BIRIYANI
エビ・ダム・ビリヤニ



DAL SOUP
ダールスープ

RAITA
ライター

ONION
玉ねぎ

BANGLA SALAD
バングラ・サラダ

1) PRAWN DUM BIRIYANI **エビ・ビリヤニ** 約400g

※ 大盛 Large (L) : +120g (税込 275円)

2) BANGLA SALAD **バングラ・サラダ**

3) RAITA **ライター**

甘口
Sweet

※ Mix of Sweet Yogurt, Cucumber, Carrot...

4) JHOL(Bangla Chicken Curry`s Gravy)

ジョール(チキン)カレーのグレービー



マイルド
Mild

5) CUCUMBER, TOMATO & LEMON SLICE 1 Pc each

キュウリ・レモン及びトマト・スライス1枚

6) BANGLA DAL SOUP **ダールスープ**

7) BANGLA DESSERT **バングラ・デザート**

TORKARIトルカリのビリヤニはダム (DUM)ビリヤニになります。もう一つのビリヤニの種類はプレーンビリヤニです(ご飯とカレー別々を使って後で混ぜること)。ベンガル地方でビリヤニは高級料理です(結婚式・パーティー・お友達の集まり等のお祝い料理)。

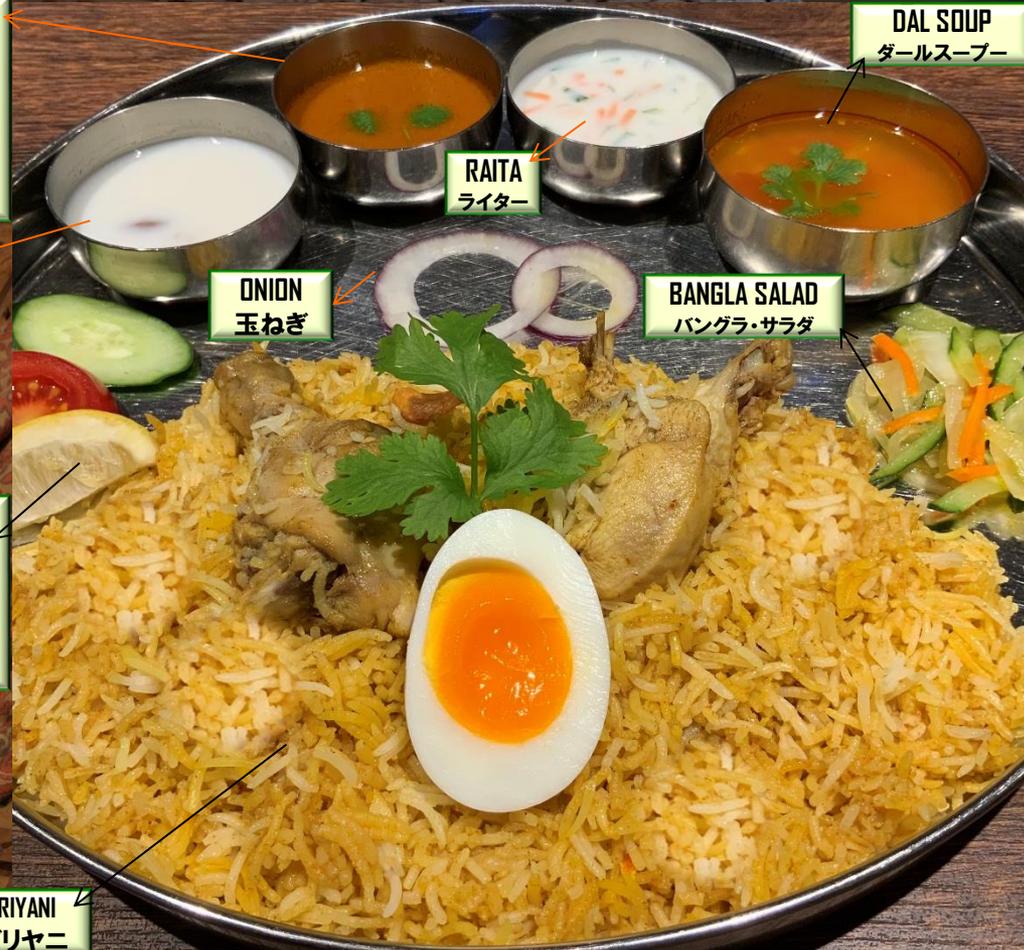
S-3**チケン dum
 ビリヤニ****CHICKEN DUM BIRIYANI | Premium Set****¥2,019****チキン・ダム・ビリヤニ | プレミアム・セット****税込 2,220円**

説明 「ダム」というのは、密閉鍋(Sealed POT)で調理すること。ダム ビリヤニというのは米、肉・エビ・魚・必要なスパイス等材料を蒸気と圧力によって密閉されたワンポットで可能な限り低い熱で調理することです。密閉鍋の中で色々な具材のよくブレンドされ、ビリヤニ独特の風味と香ばしい味わいを実現されます。弱火のため調理の時間は数時間、場合によっては一晩かかることもありますが結果的にビリヤニの独特の味と香りが功を奏します。

The word "Dum" means, Cooking in a Sealed Vessel (POT). Dum Biriyani means, the rice, meat (Mutton/Chicken/Prawn/Fish, etc.), aromatic spices, and other ingredients are cooked in a SEALED-ONE-POT by the steam and pressure in the lowest possible heat that makes all the ingredients (Rice, meat, spices, and other ingredients) a well-balanced blend, and results in a unique taste and an aromatic flavor of the Biriyani. Due to low heat, it takes several hours or even overnight in certain cases to cook. Although it's a lengthy, costly, and hardworking process; it paid off due to its unique taste and aroma.

M: 約400g**L: +275円**

JHOL
(Chicken Curry Gravy)
レジョール
(チキン)
カレーの
グレービー

DESSERT
デザート**ONION**
玉ねぎ**RAITA**
ライター**DAL SOUP**
ダールスープ**BANGLA SALAD**
バングラ・サラダ**LEMON,
TOMATO,
CUCUMBER**
レモン・
トマト・
きゅうり**CHICKEN DUM BIRIYANI**
チキン・ダム・ビリヤニ**1) CHICKEN BIRIYANI チキン・ビリヤニ 約 400g****※ 大盛 Large (L) : +120g (税込 275円)****2) BANGLA SALAD バングラ・サラダ****3) RAITA ライター****※ Mix of Sweet Yogurt, Cucumber, Carrot...****甘口**
Sweet**4) JHOL (Bangla Chicken Curry`s Gravy)****ジョール (チキン)カレーのグレービー****マイルド**
Mild**5) CUCUMBER, TOMATO & LEMON SLICE 1 Pc each****キュウリ・レモン及びトマト・スライス1枚****7) BANGLA DAL SOUP ダールスープ****6) BANGLA DESSERT バングラ・デザート**

TORKARIトルカリのビリヤニはダム (DUM)ビリヤニになります。もう一つのビリヤニの種類はプレインビリヤニです(ご飯とカレー別々を使って後で混ぜること)。ベンガル地方でビリヤニは高級料理です(結婚式・パーティー・お友達の集まり等のお祝い料理)。

S-4**মাছ দম
বিরিয়ানি****FISH DUM BIRIYANI | Premium Set****¥2,228****フィッシュ・ダム・ビリヤニ | プレミアム・セット****税込 2,450円****M: 約400g****L: +275円**

説明 「ダム」というのは、密閉鍋(Sealed POT)で調理すること。ダム ビリヤニというのは米、肉・エビ・魚・必要なスパイス等材料を蒸気と圧力によって密閉されたワンポットで可能な限り低い熱で調理することです。密閉鍋の中で色々な具材のよくブレンドされ、ビリヤニ独特の風味と香ばしい味わいを実現されます。弱火のため調理の時間は数時間、場合によっては一晩かかることもありますが結果的にビリヤニの独特の味と香りが功を奏します。

The word "Dum" means, Cooking in a Sealed Vessel (POT). Dum Biriyani means, the rice, meat (Mutton/Chicken/Prawn/Fish, etc.), aromatic spices, and other ingredients are cooked in a SEALED-ONE-POT by the steam and pressure in the lowest possible heat that makes all the ingredients (Rice, meat, spices, and other ingredients) a well-balanced blend, and results in a unique taste and an aromatic flavor of the Biriyani. Due to low heat, it takes several hours or even overnight in certain cases to cook. Although it's a lengthy, costly, and hardworking process; it paid off due to its unique taste and aroma.

JHOL
(Chicken Curry Gravy)
レジョール
(チキン)
カレーの
グレービー

DESSERT
デザート

**LEMON,
TOMATO,
CUCUMBER**
レモン・
トマト・
きゅうり

FISH DUM BIRIYANI
フィッシュ・ダム・ビリヤニ



DAL SOUP
ダールスープ

RAITA
ライター

ONION
玉ねぎ

BANGLA SALAD
バングラ・サラダ

1) FISH BIRIYANI フィッシュ・ビリヤニ 約 400g

※ 大盛 Large (L) : +120g (税込 275円)

2) BANGLA SALAD バングラ・サラダ

3) RAITA ライター

※ Mix of Sweet Yogurt, Cucumber, Carrot...

甘口
Sweet

4) JHOL (Bangla Chicken Curry`s Gravy)

ジョール (チキン)カレーのグレービー



マイルド
Mild

5) CUCUMBER, TOMATO & LEMON SLICE 1 Pc each

キュウリ・レモン及びトマト・スライス1枚

6) BANGLA DAL SOUP ダールスープ

7) BANGLA DESSERT バングラ・デザート

TORKARI トルカリのビリヤニの作り方はダム (DUM) ビリヤニです。ビリヤニのもう一つの作り方はブレインビリヤニです (ご飯とカレー別々を使って後で混ぜること)。ベンガル地方でビリヤニは高級料理です(結婚式・パーティー・お友達の集まり等のお祝い料理)。

S-5

দশমিশালি

DOSH - MISHALI PLUS (+) | Premium Set

Premium Set

¥2,091

শাস

ドス・ミシャリー・プラス (+) | プレミアム・セット

プレミアム・セット



税込 **2,300円**

Biryani(M):+50g

+ 税込 180円

Khichuri(M):+ 140円

説明 ドスミシャリプラスというのは10種類以上の盛り合わせです。色々のベンガル料理は一皿で楽しめるためそれぞれのセットから色々なメニューをちょっとずつ選んでドスミシャリプラスセットを作る理由です。初めてベンガル料理を召し上がるの経験のお客様が混乱時目を瞑ってドスミシャリセットを頼めば安心して料理を楽しめます。食べる順番：ポロタ&バジ・カレー、ビリヤニ&サラダ、キチュリ&バジ、キチュリの上にカレーをかけて召し上がるのはおすすめです。

注意点： バングラカレーには一般的な同じグレービーを色々カレーに使わないため見た目同じでも一つずつカレー・ボルタ等の味は別々です。全種類一緒に混ぜずに一つずつ（例：ご飯とカレー、ご飯&ボルタ等）を召し上がるながら色々種類の味を楽しめます。



BHAJI 2 (i.e. Cabbage)
バジ(例:キャベツ)

BHAJI 1 (i.e. Spinach)
バジ1(例:ほうれん草)

BANGLA SALAD
バングラ・サラダ

MALAI TIKKA
マライ・ティッカー

DUM BIRIYANI
ダム・ビリヤニ

DAL SOUP
ダールスープ

LEMON
レモン

POROTA
ポロタ

CHICKEN CURRY
チキン・カレー

DESSERT
デザート

BHUNA KHICHURI
ブナ・キチュリ

BHORTA 1 (i.e. Shutki Bhorta)
ボルタ1(例:シュッキボルタ)

BHORTA 2 (i.e. Vege Bhorta)
ボルタ2(例:野菜ボルタ)

1) DUM BIRIYANI ダム・ビリヤニ S:約 75g

※ ダムビリヤニ：肉、スパイス&バスマティライスと一緒に数時間を掛けてでき上がった炊き込みご飯。ムガル帝国時代からのお祝い料理。チャーハン似た物(ご飯とカレー別々作って混ぜること)ではありません。



2) BHUNA KHICHURI ブナ・キチュリ S:約 75g

3) BANGLA POROTA バングラ・ポロタ 1枚

4) TODAY`s BHAJI 2 KINDS 約 30g /1 種類

本日のおまかせバジ2種類



5) BHORTA 2 Types ボルタ 2種類 約 25g

6) BANGLA SALAD バングラサラダ



7) DAL SOUP ダールスープ 約 100 CC



8) CHICKEN TORKARI (CURRY) チキン・トルカリ (カレー) 約 130 CC



9) MALAI TIKKA (Chicken) マライ・ティッカー(チキン)



10) BANGLA DESSERT バングラ・デザート



S-6

ভর্তা ভাজি BHORTA- BHAJI PREMIUM | Premium Set

প্রিমিয়াম

ボルタ・バジ・プレミアム | プレミアム・セット



¥1,910

税込 **2,100円**

M: 約**190g**

L: **+240円**

説明 ボルタ・バジ・カレー・ダールスープはバングラデシュで日常生活用(特に村の人々)食事です。食べ方として先に辛くない・Mildからスタート(バジ&キチュリを混ぜて召し上がるのはおすすめです)。次はキチュリの上に一つずつカレーを掛け混ぜて召し上がるのは美味しいです。ボルタというのは辛いです。特にシュッキボルタは辛い・激辛なので辛いのは苦手な方が最後にキチュリと召し上がるのはおすすめです。バングラデシュにはお腹一杯するよりお皿にある一つずつの味を楽しめる方が多いです。

注意点: バングラカレーには一般的なグレービーを使わないため見た目同じでも一つずつ料理・カレー・ボルタ等の味はばらばらです。全種類一緒に混ぜずに一つずつ(例:キチュリとカレー、キチュリ&ボルタ等)を召し上がるながらばらばらの味を楽しめます。



1) KHICHURI (Steam-Basmati Rice & Lentils) 約 190g

キチュリ(バスマティライス&レンズ豆の炊き込みご飯)

OR

PLAIN BASMATI RICE プレインバスマティライス

※ 大盛 Large (L) : +100g (税込 240円)

2) CHEF`s (Choice)BHORTA 3 Types 約 30g/種類

おまかせボルタ 3 種類



VERY HOT

3) CHEF`s (Choice) BHAJI 3 Types

おまかせバジ 3 種類



マイルド Mild

4) MURGA TORKARI 約 140 CC

ムルガ・トルカリ(カレー)



マイルド Mild

5) CHEF`s (Choice) TORKARI (Curry) 約 140 CC

おまかせ・トルカリ(カレー)



マイルド Mild

6) BANGLA SALAD バングラ・サラダ

7) BANGLA DESSERT バングラ・デザート



※ DAL SOUP ダールスープ 100cc 210円 (税込)



辛くない No Chili

P:38

S-7

ナン, マトンの
তরকারি &
কাবাব

NAAN- MUTTON CURRY-KEBAB | Premium Set ナン・マトンカレー・シシケバブ | プレミアム・セット



¥ 2,000

税込 2,200円

Rice (M):+50g
+ 税込 120円

説明 バングラデシュにはナンを家で作れません。家にナンの窯を置くのは難しいためナンを食べる時レストランに行くしかありません。食べ方としてナンとシシケバブ、ナンとマトンカレーは良く合います。マトンカレーとバスマティライスも一緒に混ぜて美味しく召し上がれます。

注意点: バングラのマトンカレーには一般的なグレービーを使わないため味はさらさら感じるといいます。一般的なグレービーにはだいたい小麦粉・カシューナッツペスト・ピーナッツペスト・バター・クリーム等入っていますのでグレービーはベタベタになります。ベンガル地方でベタベタカレーを食べるより自然的さらさらカレーを食べる人数が多いです。トルカリのカレーはさらさらです。

SHISH KEBAB
シシ・ケバブ

DESSERT
デザート

BANGLA MUTTON CURRY
バングラ・マトン・カレー

BASMATI RICE
バスマティライス

DAL SOUP
ダールスープ

NAAN
ナン

BANGLA SALAD
バングラ・サラダ

1) PLAIN BASMATI RICE S: 約 75g
プレーン・バスマティライス

※ 大盛 Large (M) : +50g (税込 120円)

2) NAAN ナーン 1Pc お代わり 1Pc:+350円

3) SHISH KEBAB 1Pc
シシケバブ1本



4) MUTTON TORKARI (CURRY) 約 140 cc
マトン・トルカリ (カレー)



5) DAL SOUP 約 100 cc
ダールスープ



6) BANGLA SALAD
バングラ・サラダ



7) TODAY'S BANGLA DESSERT
本日のバングラ・デザート

トルカリには2種類のナン（丸い形のナンもしくは長い、写真用）を提供する場合があります。
バングラデシュのナンは丸形（○）、インド側の西ベンガル系ナンは長いナンが多いです。

¥2,546

ROYAL NALLI NIHARI (Mutton মাটেন নলি)

DINNER SET



税込 2,800円

S-8



NAAN ナーン



DESSERT デザート



DAL SOUP
ダールスープ



MUTTON NALLI NIHARI
マトン・ナリ・ニハリ



SALAD
サラダ

“NAAN ナーン”
OR
“KHICHURI キチュリ”
OR
“BASMATI RICE
バスマティ・ライス” を選べます。

お変わりナーン or キチュリ or RICE 一回目無料。2回目から有料。

マトン・ナリ・ニハリ MUTTON NALLI NIHARI

マトン・ナリ: “ナリ”という用語は、膝と足首の間から取られる Shank として知られる特定の肉のカットを指します。ナリはその骨髄で高く評価されています。骨髄とは、骨の内側に見られる柔らかくゼラチン状の組織を指します。

「ニハル」という言葉はアラビア語の「ナハール」から派生しており、「朝」を意味します。元々は、ムガル帝国のナワーブ(王族または主権者)が朝の祈り(ファジュール)の後に朝食として摂取していました。

ニハリはムガル帝国(インド、バングラデシュ、パキスタン、アフガニスタン)の時代にインドの古いデリーで生まれました。伝統的には、調理時間を除くと6~8時間以上かかります。ビジネスミーティング、結婚式、誕生日パーティー、記念日、家族や友人の集まりなど、さまざまな場面でVIPゲストを賞するために提供されることが一般的です。

Mutton Nalli Nihari: The term "Nalli" refers to a specific cut of meat known as shank, which is taken from between the knee and ankle. Nalli is prized for its bone marrow, which refers to the soft, gelatinous tissue found inside the bones.

The word “Nihar” originates from the Arabic word “Nahar,” meaning “morning.” Originally, it was consumed by Nawabs (royal or sovereign rulers) of the Mughal Empire as a breakfast item after their morning prayers (Fajr).

Nihari originated in Old Delhi, India, during the reign of the Mughal Empire (India, Bangladesh, Pakistan and Afghanistan). Traditionally, it takes 6-8 hours or more to stew, not including preparation time.

It's usually served to honor VIP guests in various settings such as business, private gatherings, and special events like business meetings, weddings, birthday parties, anniversaries, and family/friends' gatherings.

KIDS` FRIED RICE

お子様用フライド・ライス (チャーハン・炒飯)



T-1

¥773

税込 850円



辛くない
NO CHILI



NUTs FREE ナッツ無し



- 1) Fried Rice (Basmati) **バスマティ・フライド・ライス**
- 2) Plain Salad **プレイン・サラダ**
- 3) Drink | **ドリンク 1** (Additional OK / お代わり自由
(Plain **or** Mango **or** Strawberry Lassi **or**
Oolong Tea)
(**プレイン** **Dr** **マンゴ** **Dr** **ストロベリーラッシー**)



マライ・ティッカ
Malai Tikka

2 Pcs 税込 550円



辛くない
NO CHILI



チキン

3 Pcs 税込 810円

KIDS` BANGLA NOODLE

お子様用バンガラ・ヌーズデウル

T-2

¥773

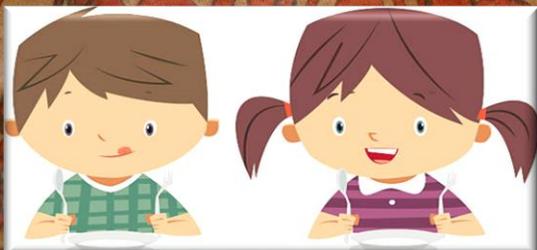
税込 850円



辛くない
NO CHILI



NUTs FREE ナッツ無し



- 1) Bangla Noodle **バンガラ・ヌーズデウル**
- 2) Plain Salad **プレイン・サラダ**
- 3) Drink | **ドリンク 1** (Additional OK お代わり自由
(Plain **or** Mango **or** Strawberry Lassi **or**
Oolong Tea)
(**プレイン** **Dr** **マンゴ** **Dr** **ストロベリーラッシー**)



マライ・ティッカ
Malai Tikka

2 Pcs 税込 550円



辛くない
NO CHILI



チキン

3 Pcs 税込 810円

মিষ্টান্ন

DESSERT (Mistanno)

デザート (ミスタンノ)

単品



U-1

¥500

税込

550円

সেমাই BANGLA SHEMAI **バングラ・シエマイ** 甘い SWEET

A Sweet Vermicelli Pudding. Flour-Ghee made Shemai, Sugar, Milk, Raisin etc.
 フラワーギーで出来た細長いバングラ麺・お里・ミルク・ホールスパイス等。

U-2

¥500

税込

550円

পায়েস BANGLA PAYESH **バングラ・パエツシュ** 甘い SWEET

Rice Pudding is made from Chinigura Rice semolina, Sugar, Milk, Whole Spices and others.
 ライスプディングに似たデザート。チニグラライスセモリナ粉・お里・ミルク・ホールスパイス等。

U-3

¥500

税込

550円

সুজির হালুয়া HALUA/SHUJI etc./ **ハルア・スジ等** 甘い SWEET

Grind Beans/Dal etc., Sugar, Milk, Raisin, whole Spices and others.
 色々なレンジ豆の粉・小麦粉など・お里・ミルク・ホールスパイス等。

U-4

¥500

税込

550円

আম & আইসক্রিম MANGO ICE CREAM **マンゴー・アイスリム** 甘い SWEET

Mix of Vanilla ice-cream & mango pulps. バニラアイス・マンゴパルプクのミクス。

U-5

¥500

税込

550円

আম দই MANGO YOGURT **マンゴー・ヨーグルト (ドイ)** 甘酸っぱい SWEET & SOUR

Mango pulps & Yogurt. マンゴ・パルプ & ヨーグルト。

U-6

¥591

税込

650円

বাংলা ফলের মিশ্রণ BANGLA FRUITS MIX **バングラフルーツミックス** 甘い SWEET

Mix of Seasonal Bangladeshi Fruits (i.e. Jackfruits, Mango, Lychee, Shemai or Payesh etc.).
 バングラディッシュのミクスフルーツ (例: ジャックフルーツ、マンゴー、ライチ、シエマイもしくはパエツシュ等)。

恐れ入りますが今週のデザートは3つしかございませんので詳しく情報を店員にお声をください。



SHEMAI シエマイ

A Sweet Vermicelli Pudding.

※ VERMICELLI is pasta made in long solid strings smaller in diameter than spaghetti.



デュラムセモリナ粉
Durum semolina

アーム・ドイ
Mango Yogurt আম দই



HALUA/ SHUJI **ハルア・シュジ**



MANGO ICE CREAM

マンゴーアイス



PAYESH **パエツシュ**

(Similar to Rice Pudding.)

ライスプディングに似たデザート)
 チニグラライスセモリナ粉・ミルク・スパイス・お里などで作ったデザート



BANGLA FRUITS MIX

バングラディッシュのミクスフルーツ

P:40

V SOFT DRINKS ソフトドリンクス

1	PLAIN LASSI プレーン・ラッシー			¥455	税込 500円
2	MANGO LASSI マンゴー・ラッシー			¥500	税込 550円
3	STRAWBERRY LASSI ストロベリーラッシー			¥500	税込 550円
4	LEMON LASSI 甘・サワー・塩辛い レモン・ラッシー Sweet, Sour, Salty			¥546	税込 600円
5	LEBU (Lemon) SHORBOT レブ(レモン)・ショルボット			¥455	税込 500円
6	BANGLA MILK CHA (ice/hot) バングラ・ミルク・チャ			¥455	税込 500円
7	BANGLA RONG (Red) CHA バングラ・ロング(赤)・チャ			¥400	税込 440円
8	DOLONG CHA (TEA) ウーロン茶			¥400	税込 440円
9	GINGER ALE (Bottle, 1本) ジンジャー・エール(瓶)			¥400	税込 440円
10	LYCHEE JUICE ライチ・ジュース			¥500	税込 550円
11	MANGO JUICE マンゴー・ジュース			¥500	税込 550円
12	GUAVA JUICE グアバ・ジジュース			¥500	税込 550円
13	COCA-COLA コカコーラ			¥400	税込 440円
14	PERRIER (Sparkling Mineral Water) 1本 ペリエミネラルウォーター(スパークリング)			¥455	税込 500円
15	SOLÁN DE CABRAS Mineral Water 1本 ソラン・デ・カブラス ネラルウォーター			¥400	税込 440円



LEBU SHORBOT



Strawberry Lassi



Mango Lassi



Lychee Juice

Mango Juice



Guava Juice

TORKARI トルカリ



NON-ALCOHOL BEER

NON-ALCOHOL WINE

ノンアルコール・瓶ビール

ノンアルコール・ワイン

瓶ビール テイクアウト TakeOut:OK



W1 KIRIN GREENS FREE NON-ALCOHOLIC BEER 334 mL
キリン グリーンズフリー

Alc. 0.00%
ノンアルコール
¥500
税込 550円

W2 ASAHI DRY ZERO NON-ALCOHOLIC BEER 334 mL
キリン グリーンズフリー

Alc. 0.00%
ノンアルコール
¥455
税込 500円

W3 GLASS WINE (RED or WHITE) (Non-Alcoholic) 125 mL
グラスワイン (赤・白) (ノンアルコール)

Alc. 0.00%
ノンアルコール
¥546
税込 600円

W4 BOTTLE WINE (RED or WHITE) 1本 750 mL
ボトル・ワイン (赤 or 白) (Non-Alcoholic)

Alc. 0.00%
ノンアルコール
¥2,728
税込 3,000円

W5 PREMIUM SPARKLING WINE 1本 750 mL
プレミアム・スパークリング・ワイン

Alc. 0.00%
ノンアルコール
¥3,637
税込 4,000円

W6 PREMIUM SPARKLING WINE 1本 200 mL
プレミアム・スパークリング・ワイン

Alc. 0.00%
ノンアルコール
¥1,273
税込 1,400円



Non-Alc. Beer



Non-Alc. Wine
Red & White



White 白

Non-Alc. Premium
Sparkling wine

Rose ロゼ

Please check with our staff if your desire non-alcohol items are sold out or not. Thank you.
ノンアルコールワイン (赤・白) 及びスパークリングワイン売切れ場合もあります。店員にご確認お願い致します。

¥ 637

BEER(BOTTLE)

BEER (BOTTLE) PREMIUM LAGER

瓶ビール
テイクアウト
TAKEOUT

OK



税込 ¥ 700

瓶ビール1本

プレミアム・ラガー・瓶ビール 330 mL

X BEER SET: 5 BOTTLES

瓶ビールのセット: 5本

¥ 3,250

税込

→ (650円 / 1本)

インドビール INDIAN BEER

ネパールビール NEPAL BEER

スリランカ SRI LANKA

JAPAN



マハラジャプレミアム X1 Alc.% 4.9
キングフィッシャープレミアムラガー X2 Alc.% 5
キングフィッシャーストロング X3 Alc.% 8
タージ・マハルプレミアムラガー X4 Alc.% 4.5
ゴッドファーザーラガー X5 Alc.% 4.5
ゴッドファーザーストロング X6 Alc.% 6.5
ネパールアイスプレミアムラガー X7 Alc.% 5.5
アルナプレミアムヒマラヤ X8 Alc.% 5.5
アルナエイトワイルドヒマラヤ X9 Alc.% 8
ライオンラガー X10 Alc.% 4.8
ライオンスタウト X11 Alc.% 8.8
アサヒスーパードライ X12 Alc.% 5

店員に聞いて
下さい

XYZ
その他
ビール
XYZ

WINE ワイン

Y1 GLASS RED WINE
グラス・赤・ワイン 125 mL

¥ 500
税込 550円

Y2 GLASS WHITE WINE
グラス・白・ワイン 125 mL

¥ 500
税込 550円



HIGH BALL / SOUR ETC.
ハイボール・サワー等

Y4 HIGHBALL ハイボール

¥ 400

Y5 OOLONG HIGH ウーロンハイ

税込 440円

¥ 500 税込 550円

Y6 GINGER HIGH ジンジャー・ハイ

Y7 LEMON SOUR レモン・サワー

Y8 GRAPE FRUITS SOUR グレープフルーツ・サワー

Y9 LASSI HIGH (Plain / Mango / Strawberry Lassi)

ラッシーハイ (プレーン・マンゴ・ストロベリーラッシー)

Y10 CHA HIGH (Milk CHA/Red TEA) チャー・ハイ (ミルク・赤チャー)

Y11 LEMON LASSI HIGH レモン・ラッシーハイ 税込 600円

Y3 BOTTLE WINE (RED or WHITE) 1本 ¥ 2,500
ボトル・ワイン (赤 or 白) 750 mL 税込 2,750円