

## 「インドの宝石ごはん…ビリヤニ」

一つの釜で具材の旨味とスパイスの香り、お米が混然一体となり、宝石のようにキラキラと輝く…  
ビリヤニは、スパイス文化が作り上げた米料理の最高傑作といえます。  
ビリヤニの聖地ハイデラバード（インド）にて研究を重ねた製法とレシピでお届けします。



ダイヤモンド・ビリヤニ / グレイビー（カレーソース） / ライタ（ヨーグルト） / オニオンスライス / レモン /  
カチュンバル（生野菜のスパイス和え） / ナッツ / 海老の甘辛煮 / ゆで卵 / ミントソース

インドの王様、マハラジャが食するビリヤニをテーマに作り上げた、薫り高いビリヤニです。  
ご注文後、一釜一釜、丁寧に炊き上げます。美味しさを決める“三大要素”「香り」「旨味」「食感」を追求しました。  
熱々のビリヤニをプレートに広げ、様々な付け合わせと共に混ぜて味の変化をお楽しみください。

オーダーごとに炊き立てを提供しますので We provide freshly cooked food for each order.  
ご提供に20分程かかります。 It will take about 20 minutes to serve.

※お米の産地情報については係の者にお尋ねください。

<食物アレルギーがご心配のお客様へ>

1. 食材の一部に特定原材料（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）を含んでおります。  
詳しくはスタッフにお尋ねください。
2. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、  
同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

※食材の仕入れ状況により価格や内容が変わる場合がございます。※写真はイメージです。



## CHICKEN BIRYANI SET

チキンビリヤニ セット

¥1,980

大きな骨付きの鶏もも肉のブツ切りにし、柔らかく煮込んでから炊き込んでいます。定番のビリヤニです。

お飲み物は裏表紙のメニューよりお選びください



## FISH & CRAB BIRYANI SET

白身魚とアサリのビリヤニ セット

¥1,980

白身魚とアサリにココナッツミルクを合わせて炊き込み、マイルドな味わいに仕上げました。

お飲み物は裏表紙のメニューよりお選びください



## MUTTON BIRYANI SET

マトンビリヤニ セット

¥2,180

骨付きの羊肉がゴロゴロと入った贅沢なビリヤニ。じっくりと柔らかく煮込んで炊き合わせています。

お飲み物は裏表紙のメニューよりお選びください



## PRAWN BIRYANI SET

海老ビリヤニ セット

¥2,380

大ぶりの有頭海老に合わせるのは海老味噌から作ったグレイビー。  
海老の旨味とコクを余すことなく味わえます。

お飲み物は裏表紙のメニューよりお選びください



\*Please ask the person in charge for information on the rice production area.

<For customers concerned about food allergies>

- 1) Some of the ingredients contain specific ingredients (shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts). Please ask the staff for details.
- 2) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

\*The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. \*The picture may vary from actual food.