

## 「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に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.

# DRINK

お飲み物

# INDIA

English Miles

50 100 200 300 400

Geographical Miles

50 100 200 300 400

ランチセットに含まれるお飲み物です。追加料金はございません。

自家製チャイ (温かい/冷たい)  
CHAI (Hot or Ice)

ウーロン茶  
OOLONG TEA

コーヒー (温かい/冷たい)  
COFFE (Hot or Ice)

オレンジジュース  
ORANGE JUICE

自家製ラッシー  
LASSI

こちらのお飲み物は追加料金がかかります。(記載の料金は追加料金です)  
2杯目以降は通常料金です。別途ドリンクメニューをご確認ください。

マンゴーラッシー  
MANGO LASSI +¥200

パインジュース  
PINEAPPLE JUICE +¥100

バナナラッシー  
BANANA LASSI +¥200

コカ・コーラ  
COCA COLA +¥150

グレープフルーツジュース  
GRAPEFRUIT JUICE +¥100

ジンジャーエール  
GINGER ALE +¥150

お車を運転されるお客様はご遠慮ください。  
お酒は20歳になってから。

生ビール (中)  
DRAFT BEER +¥300

グラスワイン (白/赤) +¥200  
GLASS of WINE (White or Red)

瓶ビール (中)  
BOTTLED BEER +¥400

焼酎 (芋/麦)  
SHO-CHU +¥200

角ハイボール  
KAKU HIGH BALL +¥250

酎ハイ +¥200  
CHU-HI (Plain/Lemon/Lime/Rassi)  
(プレーン/レモン/ライム/ラッシー)



# हीरा बिरयानी DIAMOND BIRYANI

Curry & Biryani  
from Hyderabad INDIA

## 本場の香りを求めて…

その昔、インドの街角で食べた名もなきカレー風味のご飯の味が忘れられませんでした。それは、ビリヤニという食べ物でした。2016年の春、ビリヤニ研究の旅に出かけました。街角で出会った“あの時”のようなビリヤニ、元ビリヤニ職人がホームパーティーで作る大鍋調理のビリヤニ、マハラジャの為に作る最高級のビリヤニ…。素材、地域、作り手の数だけ、様々なビリヤニに出会いました。伝統的な製法を踏まえ、私たち「ダイヤモンドビリヤニ」だけの味が、ここの生まれます。

