

【ディワリパーティープラン】 120分の飲み放題&食べ放題！大人数に最適なパーティープラン

DIWALI Party Plan 4890yen 2名様以上 ※ Up to 2 Persons

You can Eat and Drink as much as you can in 120min at 4890yen. You can add 30min +700yen (Only drink)



食べ放題
120分
ラストオーダー

飲み放題
120分
ラストオーダー

+
700円
30分延長
できます

Food Menu

• Mixed Salad

【ミックスサラダ】- フレッシュ野菜を自家製ドレッシングで。ナンに挟んで「ベジサンド」にしても◎

• Papad

【パーパド】- 豆粉で作ったインドのお煎餅。お酒のお供に◎

• Tandoori Chicken

【タンドリーチキン】- 特製スパイスとヨーグルトで漬込んで焼いた自慢の一品

• Sheekh Kabab

【シシカバブ】- 豚と鶏の合挽き肉をスパイスで味付けし、窯でじっくりと焼いた、インド風の“つくね”です

• Fish Finger

【フィッシュフィンガー】- サクサク食感の白身魚のフライです

• Chilli Prawn

【チリ海老】- 海老と野菜をスパイシーなトマトソースで炒めました

• Momo

【モモ】- 挽肉と野菜で作ったネパール名物の蒸し餃子。特製ソースと共に

• Mix Choumin

【ミックスチョーミン】- チキン、エビ、野菜、卵で作る、ネパール式焼きそばです

• Curry & Nan, Rice

【カレー&ナン】グランドメニューからお好きなものをお選びいただけます。
※ 白米もご用意しております



【200円でデザートをお付けできます】 マンゴーアイス/バニラアイス
Deserts (+200yen) Mango Icecream/Vanilla Icecream

【カジュアルコースプラン】 全8品のコース料理と飲み放題(90分)のお得なプラン

Casual Course Plan 3890yen 2名様以上 ※ Up to 2 Persons

You can Eat and Drink as much as you can in 90min at 3890yen. You can add 30min +700yen (Only drink)



飲み放題
90分
ラストオーダー

+
700円
30分延長
できます

Food Menu

• Caesar Salad

【シーザーサラダ】- フレッシュ野菜を自家製ドレッシングで。ナンに挟んで「ベジサンド」にしても◎

• Papad

【パーパド】- 豆粉で作ったインドのお煎餅。お酒のお供に◎

• Fried Chicken

【フライドチキン】- 独自ブレンドのスパイスを効かせたフライドチキンです

• Momo

【モモ】- 挽肉と野菜で作ったネパール名物の蒸し餃子。特製ソースと共に

• Tandoori Chicken

【タンドリーチキン】- 特製スパイスとヨーグルトで漬込んで焼いた自慢の一品

• Chilli Chicken

【チリチキン】- 海老と野菜をスパイシーなトマトソースで炒めました

• Curry & Nan, Rice

【カレー&ナン】右記のメニューからお好きなものをお選びいただけます。
※ 白米もご用意しております

カレーとナンをお選びください
【Please choose 1 Curry & 1 Naan】

- Chicken Curry 【チキンカレー】
- Keema Curry 【キーマカレー】
- Vegetable Curry 【野菜カレー】
- Prawn Curry 【海老カレー】
- Spinaches Chicken Curry 【ホウレン草チキンカレー】

甘口 Mild Medium Hot Very Hot Super Hot

- Plain Naan 【プレーンナン】
- Butter Naan 【バターナン】
- Cheese Naan 【チーズナン】
- Garlic Naan 【ガーリックナン】



【200円でデザートをお付けできます】 マンゴーアイス/バニラアイス
Deserts (+200yen) Mango Icecream/Vanilla Icecream

Drink Menu

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（サントリープレミアムモルツ）【*Draft Beer*】
- ウイスキー（サントリー角）【*Whisky*】
- ハイボール（サントリー角）【*High Ball*】
- ワイン（赤／白）【*Wine (Red & White)*】
- 焼酎（芋／麦）【*Shochu*】
- 梅酒（濃醇梅酒）【*Umeshu*】
- チューハイ（レモン／ライム／ラッシー）【*Chu-hi (Lemon, Lime, Rassi)*】
- カクテル【*Cocktail*】

- GIN -

- ・ジントニック【*Gin Tonic*】

- Vodka -

- ・ウォッカトニック【*Vodka Tonic*】

- Cassis -

- ・カシスソーダ【*Cassis Soda*】
- ・カシスオレンジ【*Cassis Orange*】
- ・カシスパイン【*Cassis Pine*】
- ・カシスミルク【*Cassis Milk*】
- ・カシスチャイ【*Cassis Chai*】

- Peach -

- ・ファジーネーブル【*Fuzzy Navel*】
- ・ピーチパイン【*Peach Pine*】

- Kahlua -

- ・カルーアミルク【*Kahlua Milk*】
- ・カルーアチャイ【*Kahlua chai*】
- ・カルーアラッシー【*Kahlua Lassi*】

- Mangoyan -

- ・マンゴヤンオレンジ【*Mangoyan Orange*】
- ・マンゴヤンラッシー【*Mangoyan Lassi*】

- Malibu -

- ・マリブオレンジ【*Malibu Orange*】
- ・マリブパイン【*Malibu Pine*】
- ・マリブコーク【*Malibu Coke*】
- ・マリブラッシー【*Malibu Lassi*】
- ・マリブチャイ【*Malibu Chai*】

- ソフトドリンク（コーラ／オレンジ／パイン／グレープフルーツ）
【*Soft Drink (Coke, Orange Juice, Pine Juice, Grapefruit Juice)*】

- チャイ（温・冷）【*Chai (Hot or Ice)*】

- コーヒー（温・冷）【*Coffee (Hot or Ice)*】

- ラッシー（プレーン／マンゴー）【*Lassi (Plain or Mango)*】

- ウーロン茶（温・冷）【*Oolong Tea (Hot or Ice)*】



INDIAN RESTAURANT
DIWALI
दिवाली दीरा बिरयानी
DIAMOND
BIRYANI

PARTY MENU
&
COURSE MENU

パーティー&コース

※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。

*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.

※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。

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