

# Cafe Menu

カフェメニュー



**90** **クルフィ**  
Kulfi **500円**

インドのアイスです。  
ミルクとナッツで作る口どけの良い  
味わいとごく少量のスパイスで  
スッキリ残る後味が癖になります。



**91** **マンゴークルフィ**  
Mango Kulfi **550円**

ディワリオリジナルのクルフィーです。  
マンゴーの濃厚な味わいとナッツが  
絶妙に絡み合う、  
後味スッキリのアイスです。



**92** **バニラアイス**  
Vanilla Ice **400円**

濃厚なバニラのアイスです。



**93** **マンゴーアイス**  
Mango Ice **450円**

バニラアイスにマンゴーソースを  
練り合わせて甘酸っぱく仕上げました。



**94** **チョコレートナン  
バニラアイス添え**  
Chocolate Naan **660円**

ディワリオリジナルナンにチョコレートをトッピング。

おすすめ!

**95** **レモンスカッシュ**  
Lemon Squash **580円**

レモンをまるごとミキサーしてつくる、  
フレッシュ感あふれるオリジナルのレモン  
スカッシュです。

**96** **ソフトドリンク**  
Soft Drink **各400円**

- ・コーラ Coke
- ・ジンジャーエール Ginger Ale
- ・オレンジジュース Orange Juice
- ・パインジュース Pine Juice
- ・ウーロン茶 Oolong Tea



**104** **チャイ**  
Chai **[Hot or Ice] 480円**

アッサム地方の茶葉とシナモンなどのスパイス  
を使った本格的な手作りチャイです。  
※+150でチャイフロートに変更可能

おすすめ!

**105** **タピオカチャイ**  
Tapioka Chai **[Ice] 600円**

タピオカ入りの本格的な手作りアイスチャイ。

**106** **ホットジンジャーチャイ**  
Hot Ginger Chai **[Hot] 500円**

**107** **ホットシナモンチャイ**  
Hot Cinnamon Chai **[Hot] 480円**



おすすめ!

**97** **レモンラッシー**  
Lemon Lassi **680円**

自家製ヨーグルトとミルクを合わせて、甘  
酸っぱく爽やかに仕上げました。レモンの  
皮ごとミキサーし、裏ごしして仕上げまし  
た。DIWALIだけの味わいです。

**108** **コーヒー**  
Coffee **[Hot or Ice] 480円**

**109** **カフェオレ**  
Café au lait **[Hot or Ice] 500円**



**98** **ラッシー**  
Lassi **480円**



**99** **バナナラッシー**  
Banana Lassi **600円**



**100** **マンゴーラッシー**  
Mango Lassi **600円**



**101** **ブルーベリーラッシー**  
Blueberry Lassi **650円**



**102** **ストロベリーラッシー**  
Strawberry Lassi **650円**



おすすめ!

**103** **タピオカラッシー**  
Tapioka Lassi **650円**



**110** **マンゴーミルク  
シェーキ**  
Mango Milkshake **650円**



**111** **バナナミルク  
シェーキ**  
Banana Milkshake **650円**

## Drink Menu

表示価格は全て税込です。

1.食材の一部に特定原材料(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、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下さい。  
※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。

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.

## Beer 【ビール】

112. 生ビール (中) 550円  
神泡 サントリー  
ザ・プレミアム・モルツ  
Draft Beer
113. 瓶ビール (中) 650円  
Bottle Beer
114. オールフリー 400円  
Non Alcohol Beer ノンアルコールビール
115. タイガービール 680円  
Tiger Beer
116. ネパールビール 680円  
Nepal Beer(Nepal)

The  
PREMIUM  
MALT'S

## Whisky&amp;Rum 【ウィスキー&amp;ラム】

117. ネパールラム 550円  
Khukri Rum(Nepal) 【ロック/ハイボール/水割り】
118. インドウィスキー 550円  
Mr Dowell's No1 【ロック/ハイボール/水割り】

## Premium Highball

【プレミアムハイボール】

119. 角 480円  
Kaku
120. 知多 680円  
Chita
121. 白州 880円  
Hakusyu
122. 山崎 880円  
Yamazaki



## Shochu&amp;Umeshu 【焼酎&amp;梅酒】

123. 焼酎 (芋・麦) 480円  
Shochu(potato・barley)  
【ロック/ソーダ/水割り/お湯割り】
124. 梅酒 480円  
Umeshu  
【ロック/ソーダ/水割り/お湯割り】



## Chu-Hi 【酎ハイ】

125. プレーン/レモン/ライム/ラッシー 450円  
Plain/Lemon/Lime/Lassi

## Alcoholic Drinks

## Cocktail 【カクテル】

126. カクテル ALL 600円  
Cocktail

Gin Vodka

- ジントニック ウォッカトニック  
Gin Tonic Vodka Tonic

Cassis

- カシスオレンジ カシスミルク  
Cassis Orange Cassis Milk

- カシスソーダ カシスチャイ  
Cassis Soda Cassis Chai

- カシスパイン  
Cassis Pine

Kahlua

- カルーアミルク カルーアチャイ  
Kahlua Milk Kahlua Chai

- カルーアラッシー  
Kahlua Lassi

Peach

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

Mangoyan

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

Malibu

- マリブオレンジ マリブラッシー  
Malibu Orange Malibu Lassi

- マリブチャイ マリブコーク  
Malibu Chai Malibu Coke

- マリブパイン  
Malibu Pine

## Wine 【ワイン】

127. グラスワイン (赤・白) 500円  
Glass of Wine(Red or White)

128. デキャンタワイン (赤・白) 1,380円  
Decanta of Wine(Red or White)

Recommend  
肉料理に  
おすすめ

129. アルタ・ロマ 2,900円  
カベルネソーヴィニオン (赤)

Alta Loma Cabernet Sauvignon  
美しいルビーレッド色。熟れたレッドカラント、フランボワーズ、赤系果実が香り、瑞々しい果実味に、優しく溶け込んだタンニンが心地よい味わいです。

Recommend  
魚介料理に  
おすすめ

129. アルタ・ロマ・シャルドネ 2,900円  
ソーヴィニオン・ブラン (白)

Alta Loma Chardonnay-Sauvignon Blanc  
完熟したアプリコット、黄桃が香り、新鮮な果実味と酸のバランスが良く、ジューシー且つフレッシュな味わいです。



130. ルイ ラトゥール ヴァルモワシ 3,800円  
ピノ ノワール フランス ミディアムボディ

Domaine De Valmoissine Pinot Noir  
ヴァール地方ヴァルモワシ修道院跡に建てられたワイナリーで、伝統的手法によって作られたピノ・ノワール。繊細なバランス、控えめな果実味ながら旨味がしっかりとした赤ワインです。



131. ジャン クロード マス ゲヴュルツ 3,800円  
トラミネール レゼルヴ フランス (辛口)

Jean-Claude Mas Gewurztraminer Reserve  
ライチや花、白桃のアロマが豊かに香ります。豊潤で華やかな香りと熟した果実味、心地よく続く余韻が魅力的なワインです。



132. シャトーモンペラ ルージュ 4,900円  
フランス フルボディ

Ch. Mont Perat Rouge  
砂糖で煮詰めたラズベリーのように濃縮したジューシーな香りに加え、オーク由来の香ばしさもあり、味わいはまさに濃厚。力強く何層にも折り重なる厚みが口の中にゆっくりと広がります。



133. シャトーモンペラ ブラン 4,900円  
フランス フルボディ (辛口)

Ch. Mont Perat Blanc  
蜜のような甘味のあるふくよかな果実味。ナッツの風味が感じられ、リッチ感があります。飲み応えとコクのある白ワインです。

## Sparkling Wine

【スパークリングワイン】



134. エスパス オブ リマリ ブリュット 3,000円  
スパークリング チリ (辛口)

Espace Of Limari Brut  
洋ナシのようなフルーティーな果実味とシュワッとキメ細やかな泡。完熟したリンゴやアプリコットなどの凝縮した味わいとアロマが特徴的。余計な甘さやベタつきが無く、とてもキリッとした飲み口が魅力です。