

お電話でご注文を承ります

ジャイプール 0268(26)7878

お持ち帰りメニュー

営業時間

ランチタイム A.M 11:30
~P.M 2:30

ディナータイム P.M 5:00
~P.M 9:00

Menu for Take Away
(Take Out)

<http://jaipur1.jp>

※終了時刻は共にラストオーダー

カレー料理 / Indian Curry

※表示の価格はすべて消費税 8% (テイクアウト) を含みます

タンドール料理 / Tandoori

タンドール料理は各1ピースの値段です

- 1. タンドリーチキン Tandoori Chicken ¥ 500-
(大きめな骨付き鶏肉をタンドリーソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いた香ばしい料理)
- 2. チキンティッカ Chicken Tikka ¥ 280-
(骨の付いていない鶏肉をタンドリーソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いた香ばしい料理)
- 3. マライチキンティッカ Malai Chicken Tikka ¥ 280-
(骨の付いていない鶏肉をこの料理独自のソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いたおいしい料理)
- 4. チキンシークカバブ Chicken Sheek Kabab ¥ 300-
(スパイスや細かく刻んだ野菜を鶏のひき肉と混ぜ合わせて鉄串に巻きつけ、炭火で焼いたおいしい料理)
- 5. タンドリーフィッシュティッカ Tandoori Fish Tikka ¥ 300-
(ひと口大よりも少し大きめに切った白身魚をソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いた香ばしい料理)
- 6. マトンシークカバブ Mutton Sheek Kabab ¥ 330-
(スパイスや細かく刻んだ野菜をマトン(羊肉)のひき肉と混ぜ合わせて鉄串に巻きつけ、炭火で焼いた料理)
- 7. タンドリーパニール (2ピース) Tandoori Panir (2Pieces) ¥ 450-
(当店の手作り、インド独特の淡白なチーズ/パニールをソースに1晩漬け込み、土釜の炭火で焼いた料理)

スナック / Indian Snacks

- 11. ベジタブルサモサ (2ピース) Vegetable Samosa ¥ 540-
(マッシュしてスパイスで味付けしたジャガイモ等を手作りの皮で包み、油で揚げるインドの定番スナック)
- 12. オニオンパコラ Onion Pakora ¥ 550-
(独特の天ぷら粉を使い、ちょっとスパイシーな味付けを施して油で揚げるタマネギのインド風天ぷら)
- 13. サグパコラ Sag Pakora ¥ 580-
(独特の天ぷら粉を使い、ちょっとスパイシーな味付けを施して油で揚げるほうれん草のインド風天ぷら)
- 14. ナン Nan ¥ 300-
- 15. キーマナン Keema Nan ¥ 700-
(鶏の挽肉のキーマカレーの具をナンに包み込みタンドールで焼いたナン)
- 16. チーズナン Cheese Nan ¥ 540-
(チーズをナンに包み込みタンドールで焼いたナン、絶妙な組み合わせ。美味しいです)
- 17. ガーリックナン Garlic Nan ¥ 480-
(香ばしく煎ったスライスしたんにくをトッピングして焼いたナン)
- 18. バトウラ (1枚) Batoora (1Pieces) ¥ 220-
(ナンの生地を油で揚げたインドの揚げパン)
- 19. ターメリックライス (長野県産米コシヒカリを使用) Turmeric Rice ¥ 260-
- 20. ビリヤニ (インドの高級米 パスマティを香辛料を使って香り高く仕上げる焚き込みごはん) Biryani ¥ 1,100-

※お持ち帰り後は出来るだけお早めにお召し上がり下さい

※お持ち帰りカレーはナンやライスは別となっています

- 20. チキンマサラ Chicken Masala ¥ 760-
(じっくりと炒めたタマネギやトマト等でコクをだしたインドの基本的な製法のチキンカレー)
- 21. チキンドピアジャ Chicken do Piazza ¥ 860-
(スパイスで味付けをしたタマネギやトマトを更に加えて煮込んだチキンカレー)
- 22. チキンティッカマサラ Chicken Tikka Masala ¥ 1,000-
(トマトベースのソースでひと口大の骨なしタンドリーチキンを煮込んだカレー)
- 23. バターチキン Butter Chicken ¥ 1,150-
(バター、生クリーム、トマトをたっぷり使った濃厚なソースに仕上げたこれまた当店の人気のカレー)
- 24. キーママタル Chicken Keema Matar ¥ 940-
(ココナッツミルクを少し効かせた鶏挽肉のどちらかという汁気の少ないカレー。キーマファンも結構多いです)
- 25. サグチキンティッカ Sag Chicken Tikka ¥ 940-
(ほうれん草のペーストを加えてひと口大の骨なしタンドリーチキンを煮込んだカレー)
- 26. マトンカレー Mutton Curry ¥ 900-
(羊肉特有の臭みを和らげるスパイスを組み合わせたインドの基本的な製法のマトンカレー)
- 27. マトンピアジャ Mutton do Piazza ¥ 1,020-
(インドでは宗教上の理由から一般的に牛肉を食することはありませんが、当店で特別に)
- 28. フィッシュマサラ Fish Masala ¥ 900-
(ひと口大の白身魚を油で揚げ、炒めたタマネギや、ピーマン・トマト等と煮込んだカレー)
- 29. サグマッシー Sag Machi ¥ 960-
(ほうれん草のペーストを加えてひと口大の白身魚のタンドリーフィッシュを煮込んだカレー)
- 30. プローンマサラ Prawn Masala ¥ 920-
(ココナッツミルクやコリアンダーを少し効かせたこのカレー独自のソースで煮込んだ海老カレー)
- 31. プローンバターマサラ Prawn Butter Masala ¥ 1,050-
(バター、生クリームを使い、トマトで味付けをしたソースでタンドールで焼いた海老を煮込んだカレー)
- 32. サグパニール Sag Panir ¥ 860-
(自家製のインド独特のチーズを油で揚げ、ほうれん草のペーストを加えたソースで煮込んだカレー)
- 33. パニールバターマサラ Panir Butter Masala ¥ 980-
(バター・生クリームを使い、トマトで味付けをしたソースで自家製のインド独特のチーズを油で揚げ、ほうれん草のペーストを加えたソースで煮込んだカレー)
- 34. ベジタブルカレー Vegetable Curry ¥ 820-
(じゃがいも・インゲン・ニンジン等の野菜を沢山のスパイスで美味しく炒めて煮込んだカレー)
- 35. アルゴビ Alu Gobi ¥ 840-
(たくさんのカリフラワーやじゃがいもをじっくりと炒めたタマネギやトマト等で味付けたカレー)
- 36. チャナマサラ Chana Masala ¥ 750-
(ひよこ豆のホクホクとした美味しいカレー)
- 37. ダルフライ Dal Fry ¥ 720-
(ムング豆などインドでよく食される豆をスパイスを使って味付けし、じっくりと煮込んだ料理)

※カレーの甘口への調整はプラス50円(材料費として)とさせて戴きます
(但し、バターチキンは甘口への調整は致していません)