

BIRYANI

ー ビリヤニ ー

チキンビリヤニ 1700

Chicken Biryani

芳醇なスパイスと香り高いバスマティ米を重ねて蒸し上げた、インドのごちそう。パエリアや松茸ご飯と並ぶ「世界三大炊き込みご飯」のひとつとも称される料理です。地域ごとにスパイスや具材が異なります、GINGERではムンバイ風にマイルドに仕上げました。気品ある香りと軽やかな食感をお楽しみください。

全てのビリヤニにライタが付きます



海老ビリヤニ

Prawn Biryani



1800

南インドの海沿いの食文化を反映した料理です。特にケララやタミル・ナドゥでよく見られるスタイルで、海老の旨みとスパイスの香りが融合した華やかな一皿です。



フライドエッグビリヤニ 1650

Fried Egg Biryani



スパイス香るバスマティライスに、香ばしく揚げた卵をあえて混ぜ込んだ本格ビリヤニ。卵のまろやかさとスパイスの風味が調和する、食感も楽しい贅沢な一皿です。



野菜ビリヤニ



Vegetable Biryani

1600

彩り豊かな野菜で仕上げたヘルシーな一皿です。野菜の甘みとスパイスの奥深い香りが絶妙に調和し、軽やかでありながら満足感のある味わいを楽しめます。ベジタリアン・ヴィーガン対応メニューです。

／ スパイ × 牡蠣 ／
Oyster Biryani
牡蠣ビリヤニ

冬
限定

「
牡蠣の旨みとスパイスの余韻が
広がる至福のひと皿を
」

季節のビリヤニ 2200

Season's Biryani

MAIN - メイン -

スリランカミールス&ラッサム ハーブティー付き

2500

SRI LANKA MEALS & RASAM WITH HERBAL TEA

お米と数種類のカレーや副菜などがワンプレートになった定食です

バスマティライス

パパド

ラッサム



トゥルシーハーブティー

レンズ豆とココナツミルクの
カレー

スリランカチキンカレー

インゲンとクミンのカレー



ジャガイモのポリヤル

ココナツとカレーリーフの
ポリサンバル

ビーツのカレー

スリランカコットゥパロータ

SRI LANKAN KOTHU PAROTTA

1980

香ばしく焼き上げた南インドのパロタ（平たいパン）を細かく刻み、スパイスと野菜などと、卵を一緒に鉄板で炒めた一品



南インドパロタ



刻んで

ドーサ & サンバル

DOSA & SAMBAR

数種類の豆をひき、米粉とあわせて発酵させてクレープ状に焼いたもの。南インドの名物料理です。中身の具をお選びください



プレーン(具なし)	PLAIN	1300
キーマ	KEEMA	1800
マサラ	MASALA	1600
チーズオニオン	CHEESE ONION	1700

上記価格はすべて税込価格です。Tax included in all prices.