

DESSERT デザート



グラブジャムン バニラアイス添え

770

GULAB JAMUN WITH VANILLA ICE CREAM

世界一甘いインドのスイーツをバニラアイスと一緒に楽しむ
インドで大人気のスタイル



ココナッツスパイスナン バニラアイス添え

1180

COCONUT SPICE NAAN WITH VANILLA ICE CREAM



バニラアイス

550

VANILLA ICE CREAM

グラブジャムンは、ミルクと小麦粉を練り合わせた柔らかな生地を丸く揚げ、ローズウォーターとカルダモンが香る甘いシロップにじっくり浸した、インドを代表する伝統的なデザートです。

このスイーツの起源は古く、ペルシャの揚げ菓子文化がムガル帝国を通じてインドに伝わったことが始まりとされています。宮廷料理として洗練され、やがてインド全土で親しまれるようになりました。現在では、誕生日や結婚式、宗教行事など「お祝いの席に欠かせない甘味」として愛され続けています。温かなくても冷やしても美味しく、バニラアイスとの相性も抜群。インドの豊かな食文化と歴史を感じられる、香り高く贅沢な一品です。

世界一甘い！？
グラブジャムンとは？

