

Curry

Single(1kind)单品

All 900-

#1 Beef Curry

ビーフカレー/激辛!! 甘味、酸味の後に追いかけてくる辛さが特徴

#2 Butter Chicken Curry

バターチキンカレー/バターの風味豊かでありながら甘過ぎないバターチキン

#3 Keema Curry

キーマカレー/牛、豚の合い挽きドライタイプのキーマ、辛くはないスパイシー感

#4 Vegetable Curry

野菜のカレー/トマトベースのスープタイプ、甘味ある優しい味わい

Combination(2kind) 2種のコンビネーション

All 1200-

#1 Beef & Butter Chicken

#2 Beef & Keema

#3 Beef & Vegetable

#4 Butter Chicken & Keema

#5 Butter Chicken & Vegetable

#6 Keema & Vegetable

*All Curry Large Size +200-

*Small Salad (カレーのサイドにおすすめのスマールサラダ) 300-

Other Food

- | | | |
|----|--|--------|
| #1 | Assorted Cheese | 900- |
| | チーズの盛り合わせ | |
| #2 | Charcuterie | 1,100- |
| | シャルキトリー
生ハム、サラミ、パテ、オリーブなどの盛り合わせ | |
| #3 | Assorted Olive | 500- |
| | オリーブの盛り合わせ | |
| #4 | Fried Olive Mediterranean | 600- |
| | 地中海風 フライドオリーブ
オリーブの中に挽肉を詰め、特製スパイスの衣で揚げました。
つつつつまんでしまう感じです。ビールや炭酸の効いた飲み物に
良く合うおつまみです。 | |
| #5 | Hummus | 650- |
| | フムス (ひよこ豆のディップ)
ひよこ豆、ゴマ、にんにく、スパイスをディップ状にしたもの
純植物性なのでベジタリアンフードとしても知られるレバノン、イスラエル料理。
ピタパンにつけてお召し上がりください。意外とクセになる味、おつまみや前菜な
どにおすすめです。 | |

#6 Carotte Rapee

500-

キャロットラペ

フランスの定番デリサラダ、細かく刻んだ人参に白ワインビネガーとコリアンダーでアクセントを付けました。軽いおつまみとしてもいい感じです。

#7 Falafel

700-

ファラフェル（ひよこ豆のコロッケ）

ひよこ豆、コリアンダー、様々な香辛料、ゴマなどを混ぜ丸めて揚げたコロッケのようなもので東地中海沿岸からアラビア半島、イランまで広い地域で愛されている料理です。純植物性で低カロリーな材料を使いながら動物性の材料にも負けない味わいと満足感があります。爽やかな酸味のあるヨーグルトソースでお召し上がりください。

#8 Spicy Cube Salad

700-

温かいスパイシーサラダ

角切り野菜をオイルとスパイスで軽く煎った温かいサラダです。スパイス感が豊かで甘味も少しありおつまみとしてもお酒に良く合いおすすめです。

#9 FORRESTER Cobb Salad 800- (S size 600-)

フォレスター風コブサラダ

アボカド、ゆで卵、鶏むね肉、カッテージチーズ、トマト、ブロッコリーなどの具たくさんでグリーン野菜も豊富に摂れ、お食事代わりになるボリュームあるサラダです。オリジナルのスパイスドレッシングでお召し上がりください。

#10 Meatball with Spices

800-

ミートボール(自家製ミートボールのトマト煮込み)

牛、豚、鶏の挽肉にオリジナルのスパイスミックスを混ぜ込み柔らかくに仕上げ、ハーブを散らしたたっぷりのトマトで煮込みました。仕上げにチーズを乗けてホクホクのミートボールが完成します。

#11 Falafel Sandwich

900-

ファラフェルサンド

ひよこ豆、コリアンダー、様々な香辛料、ゴマなどを混ぜ丸めて揚げたコロケのようなもので東地中海沿岸からアラビア半島、イランまで広い地域で愛されている料理です。純植物性で低カロリーな材料を使いながら動物性の材料にも負けない味わいと満足感があります。

そのファラフェルと沢山の野菜をピタパンでサンドに。特製のフムスも入ってます。当店の隠れ名物メニューです。

#12 Jerk Chicken

900-

ジャークチキン

ジャマイカの国民的料理。オールスパイス、タイムを中心にフルーツなども使ったオリジナルのシーズニングに漬け込みグリルします。野性味のあるスパイス感ですがライムを絞り、味を引き締めるとなんとも言えない尾を引く味です。当店のおすすめメニューです。

Lunch Menu

※Drink Set ドリンクセット +¥100 - (コーヒー、紅茶 / HOT or ICE)

※Salad Set サラダセット +¥100 -

Curry

Single(1kind)単品 All 900-

#1 Beef Curry(Very Hot!!)

ビーフカレー/**激辛!!** 甘味、酸味の後に追いかけてくる辛さが特徴

#2 Butter Chicken Curry

バターチキンカレー/バターの風味豊かでありながら甘過ぎないバターチキン

#3 Keema Curry

キーマカレー/牛、豚の合い挽きドライタイプのキーマ、辛くないスパイシー感

#4 Vegetable Curry

野菜のカレー/トマトベースのスープタイプ、甘味ある優しい味わい

*Large Size(大盛り) +200-

Combination(2kind) 2種のコンビネーション All 1200-

※Beefは辛いのでご注意ください

- #1 Beef & Butter Chicken
- #2 Beef & Keema
- #3 Beef & Vegetable
- #4 Butter Chicken & Keema
- #5 Butter Chicken & Vegetable
- #6 Keema & Vegetable

*Large Size(大盛り) +200-

Other Lunch

Falafel Sandwich 900-

ファラフェルサンド

ひよこ豆、コリアンダー、様々な香辛料、ゴマなどを混ぜ丸めて揚げたコロッケのようなもので東地中海沿岸からアラビア半島、イランまで広い地域で愛されている料理です。純植物性で低カロリーな材料を使いながら動物性の材料にも負けない味わいと満足感があります。

そのファラフェルと沢山の野菜をピタパンでサンドに。特製のフムスも入ってます。当店の隠れ名物メニューです。

Salad with Small Curry Lunch 900-

サラダランチ ミニカレー付き

普段の野菜不足解消のためのランチ。色々な具が入ったたっぷりの野菜に小さいカレーを付けました。野菜不足、カロリーを気にされている方におすすめのランチメニューで

す。カレーは上記の単品から 1 種類お選びください。