

スパイスジャーニー
9,000

旬 Autumn | 秋
シヨルバ
かぼちゃ、松の実

街路 Pride | 誇り
インドのソウルフードを小さな前菜に仕立ててー
サモサ サツマイモ
ドクラ マッシュルーム
チャート 大葉
パコダ 秋野菜
パブディ 大豆と小豆

海岸線 Bay | 湾
ポリチャットウ
甘鯛の松笠焼き
玉葱のコカムマサラ

現代 Modern | 最先端
マンガロリアン ギー ロースト
ローストポテトのドーサ

王族 Emperor | 皇帝
タンドリーラム
ラムチョップと季節の野菜

優雅 Delicate | 繊細
ビリヤニ
栗と舞茸のビリヤニ

祝祭 Celebration | 祝い
ハルワ
かぼちゃのハルワ
和梨のアイスとコンポート

シグネチャー 紅茶 or コーヒー

スパイスブレンド

6,500

旬 Autumn | 秋

シヨルバ

かぼちゃ、松の実

街路 Pride | 誇り

インドのソウルフードを小さな前菜に仕立てて

サモサ サツマイモ

ドクラ マッシュルーム

チャート 大葉

パコダ 秋野菜

パプディ 大豆と小豆

王族 Emperor | 皇帝

ティル ディヤ マングシヨ

松坂ポークの低温調理と季節の野菜

ブラックセサミカレー

優雅 Delicate | 繊細

ビリヤニ

栗と舞茸のビリヤニ

祝祭 Celebration | 祝い

ハルワ

かぼちゃのハルワ

和梨のアイスとコンポート

シグネチャー 紅茶 or コーヒー

スパイスベジタブル

Vegetarian Menu

6,000

旬 Autumn | 秋

シヨルバ

かぼちゃ、松の実

街路 Pride | 誇り

インドのソウルフードを小さな前菜に仕立てて

サモサ サツマイモ

ドクラ マッシュルーム

チャート 大葉

パコダ 秋野菜

パプディ 大豆と小豆

王族 Emperor | 皇帝

チャコールグリル

バターナッツかぼちゃ

大黒本しめじとピスタチオのサーランソース

優雅 Delicate | 繊細

ビリヤニ

栗と舞茸のビリヤニ

祝祭 Celebration | 祝い

ハルフ

かぼちゃのハルフ

和梨のアイスとコンポート

シグネチャー 紅茶 or コーヒー