



### タンドール料理

Tandoor

#### タンドール料理とは

タンドール (Tandoor) はインドで使われる粘土製の土釜のオーブン。高温の炭火でチキンやナンなど色々な料理を焼き上げます。この土釜で調理される料理のことをタンドール料理と呼びます。

タンドーリ チキン(1ピース) 480円  
タンドーリ チキン(2ピース) 880円  
TANDOORI CHICKEN  
骨付きチキンをオリジナルブレンドのスパイスバターソースが入ったヨーグルトに漬け込み、タンドール (土窯) で炭焼きにしたもの。ピリ辛です。

マライティッカ (2ピース) 480円  
マライティッカ (4ピース) 880円  
MALAI TIKKA  
骨なしチキンをオリジナルブレンドのスパイスバターソースが入ったヨーグルトに漬け込み、タンドール (土窯) で炭焼きにしたもの。こちらは辛くないのでお子様でも安心して食べていただけます♪

シークカバブ (2ピース) 480円  
シークカバブ (4ピース) 880円  
SEEK KABAB  
オリジナルのブレンドスパイス (マサラ) と挽き肉をソーセージ状にして、タンドール (土窯) で焼いたもの。ししとう、しょうがの食感が絶妙です☆

タンドーリ プラウン (2ピース) 780円  
タンドーリ プラウン (4ピース) 1200円  
TANDOORI PRAWN  
尾頭付きのエビをタンドール (土窯) で炭焼きにしたもの。

タンドーリ ミックス (4種類) TANDOORI MIX 1480円  
シークカバブ・タンドーリプラウン・タンドーリチキン・マライティッカが全部楽しめます。



### サイドメニュー

Side Menu

パナド PAPAD 200円  
タンドールで焼いた豆の粉で作ったスパイス風味のおせんべい。

サモーサ SAMOSA 480円  
スパイスで味付けしたマッシュポテトにグリーンピースやナッツをあえて、包みあげたもの。

ベジタブル・パコーラ(4ピース) VEGETABLE PAKODA 550円  
スパイシーな野菜の天ぷらのようなもの。

チキン・パコーラ(4ピース) CHICKEN PAKODA 580円  
スパイシーなチキンの天ぷらのようなもの。

ミックス・パコーラ(6ピース) MIX PAKODA 780円  
野菜とチキンのパコーラが楽しめます。



### ドリンク

Drink

ドリンクは200ccでございます。氷なしの場合、量か少なく見えます。

100% ジュース (オレンジ・アップル) / チャイ (ホット・アイス)  
100%JUICE(APPLE/OGANGE) CHAI  
マンゴーラッシー / ラッシー / コーヒー (ホット・アイス)  
MANGO LASSI LASSI COFFEE

http://www.indogaram.com/

## 本場インドカレー&出来たてナンの店 タンドーリアン 大分



TANDOORIAN

インドカレーとタンドール料理



営業時間 平日 ランチ 11:00 ~ 15:00  
ディナー 17:30 ~ 22:00  
年中無休 土・日・祝 11:00 ~ 22:00  
ラストオーダーは閉店30分前

TEL&FAX. 097-532-7616  
大分県大分市王子北町5-9 フレスポ春日浦内



## 本場インドカレー&出来たてナンの店 ガラム☆ガラム 行橋



本場インドカレーと出来たてナンのお店  
ガラム☆ガラム  
garam☆garam  
NAMASKAR



営業時間 平日 ランチ 11:30 ~ 15:00  
ディナー 17:30 ~ 22:00  
年中無休 土・日・祝 11:30 ~ 22:00  
ラストオーダーは閉店30分前

TEL&FAX. 0930-25-4647  
福岡県行橋市中央1-11-11(ガラムアパート1F)

FRESH HEALTHY DELICIOUS

本場インドカレーと出来たてナンの店

## お持ち帰りメニュー

# Take Out Menu

オフィスで、ご家庭で、  
本場インドカレーの美味しさを。

भारतीय भोजनालय  
パールティヤ ボージュナラヤ  
INDIAN RESTAURANT



### インドについて



人口 約11億人  
首都 デリー  
言語 約22種類 標準語 ヒンディー語  
主食はカレー。3食、食へます。  
90%がベジタリアンです。  
24時間いつでも使えるあいさつ  
ナマステ プラス

## INDIAN RESTAURANT

タンドーリアン 大分 TEL・FAX. 097-532-7616  
TANDOORIAN

ガラム☆ガラム 行橋 TEL・FAX. 0930-25-4647  
garam☆garam

不許複製

Produced by 有限会社 カルキインターナショナル  
Kalki International Co., Ltd

辛さ マイルド・普通・1.5倍・2倍(中辛)  
 SPICE LEVEL 3倍~6倍、7倍~20倍は+100円



メニューの見方 ●…トマトベース TOMATO  
 ●…オニオンベース ONION  
 ●…ほうれん草ベース SPINACH

当店のインド料理は健康に配慮しています

- ・油が少なくヘルシー!!
- ・ウコンを使っているので肝臓は優しい!!
- ・マイルド~20倍までの辛さを選べるのでお子様でもOK!!



日替りメニュー

Today's Curry Set

マハラジャ弁当 MAHARAJA BENTOU  
 日替りカレー・ターメリックライス  
 タンドリーチキン・シークカバ付



880円

マハラニ弁当 MAHARANI BENTOU  
 日替りカレー・ターメリックライス  
 マライティッカ付



780円

大人気の日替りカレーセット TODAY CURRY SET  
 出来たてナン又はライスと日替りカレー



980円

日替りカレー弁当 TODAY CURRY BENTOU  
 カレーの辛さは「ふつう」です。辛さ選べません



650円

オードブル AN HORSD' OEUVRE  
 タンドリーエビ・タンドリーチキン・野菜炒め  
 ベジタブルパコーラ・サモサ・サブランチキン  
 マハラジャカバ付・チーズカバ付



4人用 5000円  
 2人用 2800円

・盛りつけが多少変わる場合がございます。  
 ・オードブルは前日までにご注文をお願いします。

写真は4人用です



ベジタブルカレー

Vegetable Curry

●ミックス・ベジタブル MIX VEGETABLE 人気!!  
 ジャがいも、タマネギ、インゲンなど、たっぷり野菜のカレー!



800円

●ダール・マサラ DAL MASALA 人気!!  
 豆をふんだんに使ったカレー。植物性タンパク質が豊富でヘルシー!



850円

●アンダー EGG CURRY  
 たまご(アンダー) カレー。



800円

●サーグ・マッシュルーム SAG MUSHROOM 人気!!  
 ほうれん草(サーグ)がベースになった、マッシュルーム入りの緑色のカレー!



950円



チキンカレー

Chicken Curry

●チキン・ド・ピアザ CHICKEN DO PYAZA 人気!!  
 タマネギ、トマトなどたっぷり野菜とチキン(鶏肉)のカレー。



800円

●チキン・マサラ CHICKEN MASALA  
 カルダモン・クローブなどヘルシーなスパイス(マサラ)、たまご、ピーマンなどたっぷりのカレー。



800円

●サーグ・チキン SAG CHICKEN 人気!!  
 ほうれん草がベースになった、緑色のチキンカレー。鉄分たっぷり!



950円

●チキン・バター・マサラ CHICKEN BUTTER MASALA  
 カルダモンなどヘルシースパイスとバターソース、タンドールで焼いた鶏肉が入ったカレー。



950円



マトンカレー

Mutton Curry

●マトン・ド・ピアザ MUTTON DO PYAZA  
 タマネギ、トマトなどたっぷり野菜とマトン(羊肉)のカレー。



800円

●マトン・マサラ MUTTON MASALA  
 カルダモン・クローブなどヘルシーなスパイス(マサラ)、たまご、ピーマンなどたっぷりのカレー。



800円

●キーマ・マトン KEEMA MUTTON 人気!!  
 ひき肉入りのマトンカレー。



850円

●サーグ・マトン SUG MUTTON 人気!!  
 ほうれん草がベースになった、緑色のマトンカレー。鉄分たっぷり!



950円



ポークカレー

Pork Curry

●ポーク・ド・ピアザ PORK DO PYAZA  
 タマネギ、トマトなどたっぷり野菜とポーク(豚肉)のカレー。



800円

●ポーク・ララ PORK RADA 人気!!  
 ひき肉入りのポークカレー。



850円

●サーグ・ポーク SAG PORK 人気!!  
 ほうれん草がベースになった、緑色のポークカレー。鉄分たっぷり!



950円



キーマカレー

Keema Curry

●キーマ・グリーンピース KEEMA GREENPEAS  
 ひき肉とグリーンピースのカレー。



850円

●キーマ・マッシュルーム KEEMA MUSHROOM  
 ひき肉とマッシュルームのカレー。人気!!



850円



シーフードカレー

Seafood Curry

●ミックス・シーフード MIX SEAFOOD 人気!!  
 エビ、イカ、アサリなどシーフードたっぷりのカレー。



950円

●ブラウン PRAWN  
 エビ(ジーンガ)が入ったカレー。



950円

●サーグ・エビ(ほうれん草エビ) SAG PRAWN 人気!! 1050円  
 ほうれん草(サーグ)がベースになった、エビ入りの緑色カレー!

●フィッシュカレー FISH CURRY  
 白身魚のカレーです。\*取扱はガラムガラムのみです。

950円



ナン・ライス

Nan・Rice

・ナンは手でちぎって食べます。

プレーン・ナン PLANE NAN  
 小麦粉をねってタンドール釜で焼いたもの。当店の自信作!!



350円

ガーリック・ナン GARLIC NAN 人気!!  
 にんにくチップをたっぷりまぶしたナン。香ばしさ抜群♪



400円

チーズ・ナン CHEESE NAN 人気!!  
 ナンの生地でチーズを包み、平たく伸ばして  
 タンドールで焼いたもの。人気No.1☆



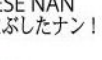
480円

ガーリック&チーズ・ナン GARLIC CHEESE NAN  
 ナンの生地でチーズを包み、さらにたっぷりにんにくチップをまぶしたナン!  
 にんにくとチーズの香りが食欲をそそります♪



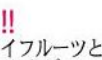
520円

マハラジャ・ナン MAHARAJA NAN 人気!!  
 大好評に付き固定メニューに追加! チーズナンの中や上にドライフルーツと  
 カシューナッツがたっぷり! そのままでも good! おやつ感覚でどうぞ。



550円

チャパティー CHAPATY  
 内麦全粒粉を水で練り、薄く焼き上げたもの。



380円

マサラクルチャ MASALA KULUCHA  
 スパイスで味付けたマッシュポテトをチャパティーの生地で包み、  
 平たく伸ばしてタンドールで焼いたもの。これだけでも食べられます。



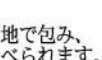
500円

ターメリックライス TURMERIC RICE  
 新陳代謝を高める効果があるターメリックとバターで炒めたライス。



380円

ライス RICE  
 白米のライス。当店のカレーに合うように炊き上げています☆

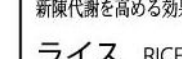


280円

ビリヤニ BIRIYANI  
 ライスをチキン、ピーマン、タマゴなどと一緒にスパイスで炒めたインド風チャーハン。



800円



サラダ

Salad

グリーンサラダ GREEN SALAD (ドレッシング付)1人分 300円

タンドーリサラダ TANDOORI SALAD (ドレッシング付)1人分 350円

・盛り付けと容器は変わる場合がございます。

・5000円以上でクレジットカードご利用になれます。