



## RECOMMEND COURSE MENU

要事前予約

厳選ラムの水晶焼きとたっぷり野菜の大満足コース

### Crystal Course

クリスタルコース

¥5,000



Lamb Soup “Shorba”

ラムスープ

Cucumber “Kachoombar”

きゅうりのカチュンバル

Radish and Onion “Kachoombar”

大根とたまねぎのスパイス和え

Today’ s Sabji

本日のサブジ 3種

Assorted Lamb Cuts

ラム肉盛り合せ

ラムチョップ、本日のおすすめラム肉

Assorted Vegetables

野菜盛り合せ

Grilled Eggplant Bruschetta

焼きナスのスパイシーブルスケッタ

Our Special Spice Lamb Curry

専門店のスパイス香るラムカレー

自家製ピクルス添え

Dessert

デザート

こちらのコースは事前のご予約が必要です

Advance reservations are required for this course.

# OTHER COURSE MENU



\\ お手軽なコース //

## Quartz Course クォーツコース

¥3,000

要事前予約

Radish and Onion “Kachoombar”  
大根とたまねぎのスパイス和え

Today’ s Sabji  
本日のサブジ 2種

Assorted Lamb Cuts  
ラム肉盛り合せ  
本日のおすすめラム肉

Assorted Vegetables  
野菜 盛り合せ

Grilled Eggplant Bruschetta  
焼きナスのスパイシーブルスケッタ

Our Special Spice Lamb Curry  
専門店のスパイス香るラムカレー  
自家製ピクルス添え

Dessert  
デザート



\\ 贅沢ラムづくし //

## Amethyst Course アメジストコース

¥7,000

要事前予約

Lamb Soup “Shorba”  
ラムスープ

Cucumber “Kachoombar”  
きゅうりのカチュンバル

Radish and Onion “Kachoombar”  
大根とたまねぎのスパイス和え

Today’ s Sabji  
本日のサブジ 3種

Assorted Lamb Cuts  
ラム肉盛り合せ  
ラムチョップ、肩ロース、上ロース  
シヨルダー、もも、ランプ

Assorted Vegetables  
野菜 盛り合せ

Grilled Eggplant Bruschetta  
焼きナスのスパイシーブルスケッタ

“Achaar” Lambs Pickled in Spicy Oil  
ラム肉の“アチャール”スパイス漬け

Our Special Spice Lamb Curry  
専門店のスパイス香るラムカレー  
自家製ピクルス添え

Dessert  
デザート



# VEGETABLE MENU



要事前予約

お肉を控えている方に

## Vegetable Course

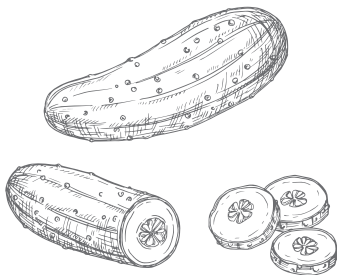
ベジタブルコース

¥3,000

Tomato Soup  
トマトスープ



Today's Sabji  
本日のサブジ 3種



Cucumber "Kachoombar"  
きゅうりのカチュンバル

Assorted Vegetable Seekhs and Kebabs  
野菜のBBQ とベジミートケバブ

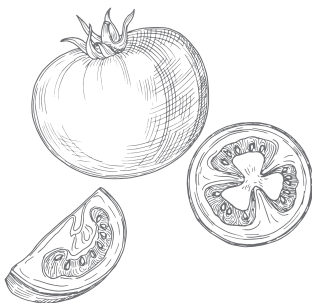


Fresh Seasonal Vegetables  
野菜盛り合せ

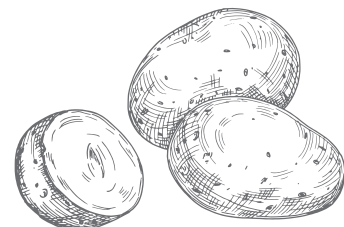


Grilled Eggplant Bruschetta  
焼きナスのスパイシーブルスケッタ

Black Pepper Paneer  
ブラックペッパーパニール  
自家製ピクルス添え



Dessert  
デザート



こちらのコースは事前のご予約が必要です  
Advance reservations are required for this course.