



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*

パパド 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までございます。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



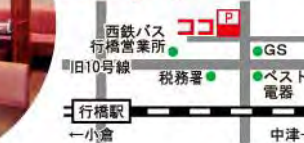
営業時間 平日 ランチ 11:00 ~ 15:00
 ディナー 17:30 ~ 22:00
 年中無休 土・日・祝 11:00 ~ 22:00
 ラストオーダーは閉店30分前

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



garam☆garam



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
 パールテイヤ ポージュナラヤ
 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
 नमस्ते 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

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~2.0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・サフランチキン
 マハラジャカバブ・チーズカバブ
- 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!!**
 じゃがいも、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!!**
 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! **1050円**
- 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。