



Shan Baba 羊
RESTURANTS



SHAN BABA

Restaurants

Contents

Stater	2
一品料理.....	2
Traditional Appetizer.....	6
前菜.....	6
Soup	9
スープ.....	9
Salad	13
サラダ.....	13
Kids corner	17
キッズメニュー	17
BBQ	20
バーべキュー	20
Arabic Menu	27
アラビアンメニュー	27
Karahi items	30
カラヒ.....	30
Tawa Item.....	33
タワ.....	33
HandiMenu.....	36

ハンディメニュー	36
Curries Food.....	40
カレー	40
Steaks.....	43
ステーキ.....	43
Rice	46
米.....	46
Chinese	49
中華.....	49
Chow Mein/Pasta	54
麺.....	54
Naan/ Paratha	57
ナン・プラータ	57
Desserts	62
デザート	62
Drinks.....	65
ドリンク	65
Traditional Special Items Available by Order	70
オーダーメイド.....	70

Stater

一品料理



<p>Finger Fish <i>(6 Pieces)</i></p> <p>フィンガーフィッシュ (6個)</p>	<p><i>Fried fillet of Fish coated with crumbs served with tartar Sauce</i></p> <p>魚の切り身フライ、タルタルソース添え</p>	
<p>Fry Wings <i>(6 Pieces)</i></p> <p>手羽先フライ (6本)</p>	<p><i>Crispy fried chicken wings marinated and coated in either honey chili sauce or buffalo sauce.</i></p> <p>カリカリに揚げた手羽先をハニーチリソースまたはバッファローソースでマリネした料理。</p>	
<p>Falafel <i>(6 Pieces)</i></p> <p>ファラフェル (6個)</p>	<p><i>A mixture of white chickpea balls blended with coriander, garlic, green chili, and spices.</i></p> <p>白ひよこ豆のボールにコリアンダー、ニンニク、青唐辛子、スペイスをブレンドしたもの。</p>	

Dynamite Chicken (4 Pieces)

ダイナマイチキン（4個）

Fried chicken strips marinated in a special dynamite sauce, served with a side salad.

特製ダイナマイチソースに漬け込んだフライドチキン。サイドサラダ付き。



Tempura Prawns (6-P)

海老天ぷら（6-P）

Battered fried prawns served with salsa and garlic mayonnaise sauce.

サルサソースとガーリックマヨネーズソース付き



Loaded Fries Bucket

たっぷり入ったフライドポテトバケツ

French fries topped with chicken, mayonnaise, and cheese.

フライドポテトにチキン、マヨネーズ、チーズをトッピング。



French Fries
(Small/ Large)

フライドポテト
(小・大)

*French fries served with tomato
catchup & Mayonese.*

フライドポテトにトマトケチャップとマヨネーズをトッピング。



Traditional Appetizer

前菜

Mix Veg Pakora (6 Pieces)

ミックスベジパコラ（6個入）

Mixed vegetables marinated with basan and traditional spices.

粉にした豆と伝統的なスパイスでマリネしたミックス野菜を揚げたもの



Chicken Samosa (Per Piece)

チキンサモサ（1個あたり）

Traditional appetizer stuffed with minced chicken, onions, green chilies, and special spices.

鶏ひき肉、玉ねぎ、青唐辛子、特製スパイスを詰めて揚げたもの



Potato Samosa (Per Piece)

ポテトサモサ（1個あたり）

Traditional appetizer stuffed with mashed potatoes, onions, green chilies, and special spices.

マッシュポテト、玉ねぎ、青唐辛子、特製スパイスを詰めて揚げたもの



Shami Kabab

シャミ・カバブ

Mashed chicken kebabs with split chickpeas, onion, green chili, and special spices are deep-fried with an egg coating.

マッシュしたひよこ豆にチキン、玉ねぎ、青唐辛子、特製スパイスを加えて卵の衣で揚げたもの。



Aloo Chips

アルーチップス

Traditional potato fries coated with basan and special spices.

粉にした豆と特別なスパイスでコーティングされたポテトフライ。



Chicken cheese Cutlet

チキンチーズカツレツ

Mashed potatoes with chicken that is stuffed with cheese and coated in breadcrumbs.

チーズを詰めてパン粉をまぶしたチキン入りマッシュポテト。



Soup

スープ



Shan Baba Special Soup

シャンババ特製
スープ

A healthy combination of chicken, prawns, butter mushrooms, black mushrooms, fresh beans, zucchini, carrots, and eggs.

鶏肉、エビ、ホワイトマッシュルーム、ブラウンマッシュルーム、インゲン、ズッキーニ、ニンジン、卵のヘルシーなスープ。



19 B Soup

19 B スープ

Traditional Chinese soup made with soy sauce, chicken, beef, black mushrooms, carrots, cabbage, and eggs.

醤油、鶏肉、牛肉、黒茸、人参、キャベツ、卵を使った中華スープ。



Hot & Sour Soup

ホット&サワースープ

An all-time Chinese favorite soup with a hot and sour taste, made with chicken, mixed vegetables, and eggs.

鶏肉、野菜、卵で作った辛くて酸味のあるスープ。



<p><i>Corn Soup</i></p> <p>コーンスープ</p>	<p><i>Chinese soup made with sweet corn and eggs.</i></p> <p>コーン、卵のスープ。</p>	
<p><i>Vegetable Soup</i></p> <p>野菜スープ</p>	<p><i>A healthy combination of seasonal vegetables.</i></p> <p>季節の野菜を使ったスープ。</p>	
<p><i>Seafood Chowder Soup</i></p> <p>シーフードチャウダースープ</p>	<p><i>A combination of prawns, fish, capsicum, potatoes, milk, and milk cream.</i></p> <p>エビ、魚、ピーマン、ジャガイモ、牛乳、生クリームを使ったスープ。</p>	

Sichuan Soup

シチュアンスープ

A spicy Chinese Sichuan soup made with chicken, prawns, mixed mushrooms, carrots, eggs, and oyster sauce.

鶏肉、エビ、キノコ、ニンジン、卵、オイスターーソースで作った中華風スープ。



Lentil Soup

レンズ豆のスープ

An Arabic traditional soup made with lentil beans and lamb stock.

レンズ豆とラムのだしを使ったアラビアのスープ。



Maharaji shorba

マハラジ・ショルバ

Traditional Mughlai mutton soup made with saffron, olive oil, garlic, ginger, salt, and black pepper.

サフラン、オリーブオイル、ニンニク、生姜、塩、黒胡椒で作るムグライマトンのスープ。



Salad

サラダ



Fattoush Salad

ファットーシュサラダ

A combination of cucumbers, onions, tomatoes, lettuce, grilled chicken, olives, and a special dressing.

キュウリ、タマネギ、トマト、レタス、グリルチキン、オリーブのサラダ。特製ドレッシング付き。



Sweet Cashew Salad

スイートカシュー ナッツサラダ

A creamy salad made with apples, pineapples, cashew nuts, raisins, and bell peppers.

リンゴ、パイナップル、カシュー ナッツ、レーズン、ピーマンを 使ったクリーミーなサラダ。



Caesar salad

シーザーサラダ

A combination of lettuce, cheese, croutons, and sun-dried tomatoes mixed with Caesar dressing.

レタス、チーズ、クルトン、ドライトマトのサラダ。



Fresh Green Salad

フレッシュグリーンサラダ

Mixed seasonal vegetable salad with lemon and green chilies.

レモンと青唐辛子を添えた季節野菜のミックスサラダ。



Mint Raita

ミント・ライタ

Yogurt mixed with mint, green chili, and spices.

ミントと青唐辛子とスパイスが混ざったヨーグルトソース。



Shan Baba Special Raita

シャンババスペシャルライタ

Yogurt mixed with Shan Baba's special spices and vegetables.

お店特製のスパイスと野菜をミックスしたヨーグルトソース

Kids corner

キッズメニュー



Club Sandwich

クラブサンドイッチ

Three layers of bread filled with grilled chicken, cheese, lettuce, tomatoes, cucumber, and eggs.

グリルチキンのサンドイッチ。
チーズ、レタス、トマト、キュウ
リ、卵が入ったサンドイッチ。



Pizza Sandwich

ピザサンドイッチ

Tender, boneless chicken in pizza sauce with mixed vegetables.

柔らかい骨なしチキンとピザソースとミックス野菜のサンドイッ
チ。



Chicken Nuggets

チキンナゲット

Crispy, deep-fried chicken nuggets served with salsa sauce.

カリカリに揚げたチキンナゲット
にサルサソースを添えたもの。



Patty Burger

パティバーガー

Chicken minch petty, lettuce,
mayonnaise

チキンパテ、レタス、マヨネーズ
のバーガー。



BBQ

バーベキュー



Chicken Malai Boti (6 Pieces)

チキンマライボティ (6個)

Boneless Thai chicken marinated with milk cream, green chili, ginger, garlic, lemon, and special spices.

鶏もも肉をミルククリーム、青唐辛子、生姜、ニンニク、レモン、特製スパイスでマリネしてグリルしたもの。



Kastoori Boti Boneless (6 Pieces)

カストーリ ボティ
骨なし(6個入)

Thai boneless chicken marinated with special spices and dressed with kastoori dressing.

鶏もも肉を特製スパイスでマリネしたものをグリルして、カストウーリドレッシングで和えたもの。



Tilmil Jhinga (4 Pieces)

ティルミル ジンガ
(4 個)

Prawns marinated with ginger and garlic paste, cream, traditional spices, and sesame seeds topping.

生姜とニンニクのペーストでマリネしたエビをグリルし、クリームと伝統的なスパイス、ゴマをトッピングしたもの。



Tangri Tikka (4 Pieces)

タングリティッカ
(4個入)

Chicken drumsticks marinated in cream and white pepper.

クリームと白胡椒でマリネした鶏もも肉をグリルしたもの。



Chicken tikka (Breast or leg Piece)

チキンティッカ (胸
肉またはもも肉)

Chicken leg pieces marinated in yogurt and traditional spices.

ヨーグルトと伝統的なスパイスでマリネした鶏もも肉をグリルしたもの。



Grill Fish

グリルフィッシュ

Seasonal grilled fish marinated with Shan baba special spices

お店特製スパイスでマリネした魚をグリルしたもの。



Chicken Shish Taouk(6 pieces)

チキンシシタオク (6個)

Boneless chicken marinated with mustard paste, paprika, saffron salt, and black pepper, served with grilled veggies.

マスタードペースト、パプリカ、サフラン塩、黒胡椒でマリネした骨なしチキンにグリル野菜を添えたもの。



Lam Afghani Boti (8 Piece)

ラム アフガニ ボティ (8 ピース)

Boneless lamb marinated with ginger, garlic, salt, and pepper.

骨なしラム肉を生姜、ニンニク、塩、コショウでマリネしてグリルしたもの。



Chicken Reshma Kabab (4 Pieces)

チキンレシュミカバブ (4個)

Marinated with cheese and cream.

チーズとクリームでマリネしてグリルしたもの。



Seekh Kabab
(Mutton or Beef, 4 piece)

シークカバブ(羊肉か牛肉、4ピース)

Minced meat mixed with ginger and green chili, marinated with special spices.

ひき肉に生姜と青唐辛子を混ぜ、特製スパイスでマリネしてグリルしたもの。



Lam Chullu Kabab (2 pieces)

ラム・チュル・カバブ (2個)

Lamb marinated with onion, salt, and pepper.

玉ねぎ、塩、コショウでマリネしたラム肉をグリルしたもの。



Adana kebab (2 Pieces)

アダナケバブ (2個)

Chopped minced meat mixed with capsicum, onions, green chilies, and Adna kebab spices.

ひき肉にピーマン、玉ねぎ、青唐辛子、アドナケバブスパイスを混ぜたもの。



Lamb Ribs (Per Kg)

ラムリブ(1kgあたり)

Spicy ribs served with fries and smoked vegetables.

スパイシーなリブにフライドポテトと燻製野菜を添えたもの。



Cheese Kofta Kebab

チーズコフタケバブ

Mutton mince mixed with ginger, garlic, and spices, topped with a special dressing.

マトンミンチに生姜、ニンニク、スパイスを混ぜ込み、特製ドレッシングをかけたもの。



BBQ Deluxe Platter

BBQデラックスプレーター

Tangri tikka, malai boti, seekh kabab, Lam Afghani tikka

タングリティッカ、マライボティ、シークカバブ、ラムアフガニティッカ



BBQ Royal Platter

BBQロイヤルプレート

A Combination of special Lam Afghani Tikka, juicy Sheesh Tauk, Cheese Kafta Kabab, Chulu Kabab & Tilmil Jheenga.

ラムアフガニティッカ、シーシュタウク、チーズカフタケバブ、チュルケバブ、グリルした海老の盛り合わせ。



Arabic Menu

アラビアンメニュー

Laham Mandi

2 person

(Original)

ラム・マンディ 2名様
用 (オリジナル)

Lamb meat marinated with special Arabic sauces & spices served with mandi rice, nuts & salata hara sauces

特製アラビアソースとスパイスでマリネしたラム肉。マンディライス、ナッツ、サラタハラソースを添えたもの。



Whole Lamb Mandi (original)

ホールラムマンディ
(オリジナル)

Whole lamb (minimum 8 kg) marinated with special Arabic spices, mandi rice, and nuts served with salty hara sauce and laban khair.

特別なアラビアスパイスでマリネした子羊丸ごと(最低 8 kg)、マンディライス、ナッツ、塩辛いハラソースとラバンケアーを添えたもの。



Dajaj Mandi

ダジヤジ・マンディ

Whole chicken marinated with special Arabic spices served with Mandi rice and salsa hara sauces.

特製アラビアスパイスでマリネした丸鶏をマンディライスとサルサハラソースを添えたもの。



Dajaj Faham

ダジャジ・ファハム

Boneless, skinless chicken (half) marinated with mild Arabic spices, served with Arabic rice.

Hummus

フムス

マイルドなアラビアスパイスでマリネした骨なし皮なしチキン(ハーフ)、アラビアライス添え。

Mutabal

ムタッバル

A traditional Arabic dish made with eggplant, mixed with tahini sauce and olive oil.

ナスをタヒニソースとオリーブオイルと混ぜて作る伝統的なアラビア料理。



Karahi items

カラビ

***Shan baba
Special Karahi
(Per kg)***

シャンババスペ
シャルカラビ (1 kg
あたり)

A special mutton dish cooked with garlic, ginger, onion, tomatoes, and Shan Baba's secret spices.

ニンニク、生姜、玉ねぎ、トマトとお店特製のスパイスで煮込んだマトン料理。



***Punjabi Karahi
(Per Kg)***

パンジャビカラビ
(1 Kgあたり)

A traditional Punjabi Karahi cooked with onions, tomatoes, garlic, yogurt, butter, and special spices.

玉ねぎ、トマト、ニンニク、ヨーグルト、バター、お店特製のスパイスで調理した伝統的なパンジャビのカラビ。



***White Karahi
(Per Kg)***

ホワイトカラビ
(1kgあたり)

A creamy karahi cooked with onions, ginger, garlic, green chilies, white pepper, yogurt, and cream.

玉ねぎ、生姜、ニンニク、青唐辛子、白胡椒、ヨーグルト、クリームで調理したクリーミーなカラビ。



<p><i>Lam Shinwari Karahi (Per Kg)</i></p> <p>ラム・シンワリカラヒ(1 Kgあたり)</p>	<p>A traditional Pashtoon dish of karahi cooked with lamb meat, tomatoes, green chilies, salt, and pepper.</p> <p>ラム肉、トマト、青唐辛子、塩、胡椒で調理したカラビの伝統的なパシュトゥーン料理。</p>		
<p><i>Lam Sulemani Karahi (Per Kg)</i></p> <p>ラム・スレマニ・カラビ(1kgあたり)</p>	<p>Special Afghani lam cooked with ginger, green chili, olive oil, salt, and black pepper.</p> <p>ラム肉を生姜、青唐辛子、オリーブオイル、塩、黒胡椒で味付けしたカラビ。</p>		
<p><i>Kabab Masala Karahi (Per Kg)</i></p> <p>カバブマサラカラヒ(1 kgあたり)</p>	<p>Mince kebab cooked in a special tomato sauce, seasoned with black pepper, and served with a boiled egg.</p> <p>特製トマトソースで煮込み、黒胡椒で味付けし、ゆで卵を添えたミンチケバブのカラヒ。</p>		

Tawa Item

タワ



Tawa Chop (Beef or Chicken)	<i>Sliced and chopped meat cooked with onions, ginger, tomatoes, green chilies, and special sauces.</i>	
タワチョップ(牛 肉か鶏肉)	スライスして刻んだ肉を玉ねぎ、生姜、トマト、青唐辛子、特製ソースで焼いたもの。	
Mutton chops	<i>Mutton chops are cooked with onions, ginger, green chilies, tomatoes, and a blend of special spices.</i>	
マトンチョップ	羊肉を玉ねぎ、生姜、青唐辛子、トマト、特別なスパイスをブレンドしたものを使って焼いたもの。	
Tawa Qeema (Mutton, Chicken or Beef)	<i>Minced meat cooked with onions, ginger, tomatoes, green chilies, and special sauces.</i>	
タワ・キーマ(羊肉 か鶏肉か牛肉)	ひき肉を玉ねぎ、生姜、トマト、青唐辛子、特製ソースで調理したもの。	

Chapli Kabab (Beef)

チャプリカバブ
(牛肉)

Minced beef marinated with onions, tomatoes, coriander, green chilies, and a blend of special crushed spices.

ひき肉を玉ねぎ、トマト、コリアンダー、青唐辛子、特製の碎いたスパイスのブレンドでマリネして焼いたハンバーグ。



Brain Masala

ブレインマサラ

Brain meat cooked with onions, ginger, tomatoes, green chilies, and special sauces.

マトンブレインを玉ねぎ、生姜、トマト、青唐辛子、特製ソースで調理したもの。



Handi Menu

ハンディメニュー



Chicken Patiala Handi

チキンパティアーラハンディ

Boneless chicken cooked with onion, garlic, ginger, yogurt, cream, butter, spices, and vegetables.



Chicken Ginger handi

チキンジンジャー ハンディ

Junior chicken was cooked with ginger, onion, garlic, tomatoes, and green chili.

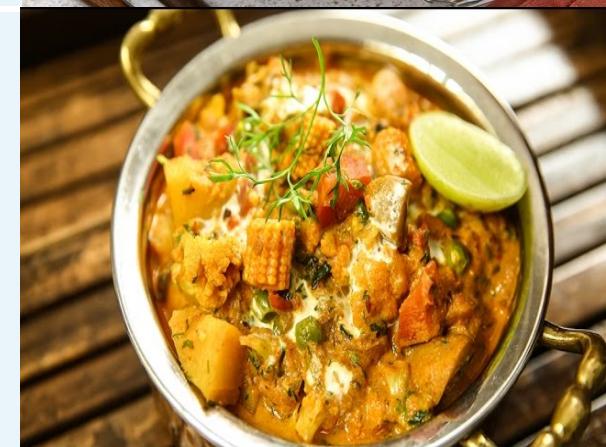


Mix Vegetable Handi

ミックス野菜ハンディ

Seasonal vegetables cooked in a special red sauce.

季節の野菜を特製の赤いソースで煮込んだ料理。



<i>Chicken Boneless Handi</i>	<i>Boneless chicken cooked in yogurt, cream, onion, and tomato paste.</i>	
骨なしチキンハンディ	骨なしチキンをヨーグルト、クリーム、玉ねぎ、トマトベースで煮込んだ料理。	
<i>Achari Handi</i>	<i>Prepared in a traditional red sauce with mustard oil and pickle paste.</i>	
アチャリ・ハンディ	マスタードオイルとピクルスペーストを加えた伝統的な赤いソースで調理された料理。	
<i>Makhni Handi</i>	<i>The dish is prepared with onions, yogurt, white pepper, crushed almond butter, and milk cream.</i>	
マフニ・ハンディ	玉ねぎ、ヨーグルト、白胡椒、碎いたアーモンドバター、ミルククリームで作った料理。	

Butter Chicken

Boneless chicken cooked in mild spices, butter, and cream.

バターチキン

マイルドなスパイス、バター、クリームで調理した骨なしチキン。



Curries Food

カレー



Dal Makhni

Masoor dal cooked with fried garlic, butter, and special spices.

ダル・マフニ

レンズ豆と、揚げニンニク、バター、特製スパイスを使って調理されたカレー。

Dal Fry (Chana)

Split chickpea curry cooked with special spices.

ダル・フライ (チャナ)

特製スパイスで煮込んだひよこ豆のスプリットカレー。

Dal mash

Split white lentils cooked with special spices in a flavorful curry.

ダルマッシュ

白レンズ豆を特製スパイスで煮込んだ風味豊かなカレー。



Palak Paneer

パーラク・パニール

A traditional Spanish curry cooked with special spices and Naanak Paneer.

特製スパイスとパニールチーズを使用した伝統的なほうれん草カレー。



Steaks

ステーキ



Black Pepper Steak

ブラックペッパー
ステーキ（ビーフ、チキン）

Grilled marinated fillet with traditional black pepper sauce, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

黒胡椒ソースをかけてマリネしたフィレ肉のグリルにマッシュポテトとソテーした野菜を添えたステーキ。



French Onion Steak

フレンチオニオン
ステーキ

Grilled fillet served with French onion sauce, fried onions, mashed potatoes, and sautéed vegetables.

フィレ肉のグリルにオニオンソース、フライドオニオン、マッシュポテト、ソテーした野菜を添えたステーキ。



Mushroom Steak

マッシュルーム
ステーキ

Grilled fillet cooked with special mushroom sauce, served with sautéed vegetables and mashed potatoes.

特製キノコソースで調理したフィレ肉をグリルで焼き、ソテーした野菜とマッシュポテトを添えたステーキ。



Mexican Steak

メキシカンステーキ

Grilled fillet with red sauce, mixed vegetables, served with sautéed vegetables and mashed potatoes.

フィレ肉のグリルにレッドソース、ミックスベジタブル、ソテーした野菜とマッシュポテトを添えたステーキ。



Good Old American Steak

グッドオールドアメリカンステーキ

Grilled fillet stuffed with cheese, mushrooms, and jalapeños, served with a special Amarillo sauce, eggs, cheese, sautéed vegetables, and mashed potatoes.

チーズ、マッシュルーム、ハラペニョを詰めたフィレ肉のグリルに特製アマリロソース、卵、チーズ、野菜ソテー、マッシュポテトを添えたステーキ。



Butterfly Steak

バタフライステーキ

Grilled fillet cooked in a creamy white sauce, served with mashed potatoes.

クリーミーなホワイトソースで調理したフィレ肉のグリルにマッシュポテトを添えたステーキ。



Rice

米



Shan Baba Special Mutton Pulao

シャンババスペシャルマトンプラオ

Basmati rice cooked in mutton meat and stock.

Shan baba Special Biryani (Mutton/Chicken)

シャンババスペシャルビリヤニ（マトン・チキン）

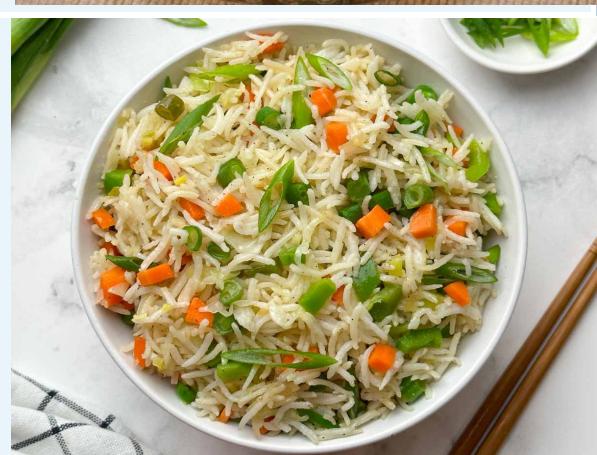
Basmati rice cooked with special biryani spices, and meat.

Vegetable Fried Rice

野菜チャーハン

Basmati rice cooked with special Chinese spices and vegetables.

バスマティライスと野菜を中国のスパイスで調理したチャーハン。



Special Fried Rice

特製チャーハン

Fried rice with basmati rice, shrimp, mixed vegetables, and eggs cooked with special Chinese spices

バスマティライス、エビ、ミック
スベジタブル、卵を特製の中国ス
パイスで調理したチャーハン。



Jangli Pulao

ジャングリ・プラオ

Basmati rice, chicken, eggs, vegetables, and dry nuts, all cooked with special spices.

バスマティライス、鶏肉、卵、野
菜、ドライナッツを特製スパイス
で炊き上げたもの。



Plain Rice

白米

Basmati rice or Japanese boiled rice.

バスマティライスまたは日本のご
飯。



Chinese

中華



Chicken Cashew Nuts

チキンカシュー
ナッツ

Boneless chicken cubes, mixed capsicum, carrots, onions, and butter mushrooms cooked with a special cashew nut sauce.

骨なしチキンキューブ、ピーマン、ニンジン、タマネギ、マッシュルームを特製カシューナッツソースで調理した料理。



Mint Chili Chicken.

ミントチリチキン

Boneless sliced chicken, onions, green chilies, carrots, capsicum, baby corn, and mint leaves cooked with special chilies and sauces.

骨なしスライスチキン、玉ねぎ、青唐辛子、ニンジン、、ピーマン、ベビーコーン、ミントの葉を特製唐辛子とソースで煮込んだ料理。



Black Pepper Chicken

ブラックペッパー
チキン

A healthy mix of boneless chicken cubes, vegetables, and spices.

骨なしチキンキューブ、野菜、スパイス、黒胡椒で炒めた料理。



Hot Garlic Chicken

ホットガーリック
チキン

Boneless chicken slices, bell peppers (capsicum), green chilies, and onions cooked in an authentic garlic sauce.

骨なしチキンのスライス、ピーマン、青唐辛子、玉ねぎを使いガーリックソースで煮込んだ料理。



Chicken Green Chili with Lemon.

チキングリーンチ
リのレモン添え

Boneless chicken and vegetables cooked in a green chili sauce.

骨なし鶏肉と野菜をグリーンチリソースで煮込んだ料理。



Chicken Chili Dry

チキンチリドライ

A spicy combination of chicken boneless slices, Green Chilies, ginger & special sauces

骨なしチキンのスライス、青唐辛子、生姜、特製ソースを合わせたスパイシー料理。



Chicken Combo Platter

チキンコンボプレート

A special platter featuring Chinese fried rice, chicken chow mein, and Chinese chicken gravy.

中華チャーハン、チキン炒麺、中華チキングレービーソースを盛り合わせた特別な料理。



Kung Pao Chicken

クンパオチキン

Marinated slices of fried chicken.

チキンスライスをマリネして揚げたフライドチキン。



Chow Mein /Pasta

麵

Chicken Chow Mein

鶏肉炒麺

Home-cooked noodles with mixed vegetables seasoned in Chinese spices.

自家製麺と野菜を中華スパイスで味付けして炒めた料理。



Veggie chow mein

野菜炒麺

Home-style noodles with prawns and mixed vegetables cooked in Chinese spices.

自家製麺とエビ、野菜を使い中華スパイスで炒めた料理。



Prawns chow Mein

海老炒麺

Home-style noodles with prawns and mixed vegetables cooked in Chinese spices.

自家製麺とエビ、野菜を使い中華スパイスで炒めた料理。



Alfredo Pasta

アルフレドパスタ

Fettuccine pasta with chicken, butter, mushrooms, and capsicum, all cooked in a creamy sauce.

チキン、バター、マッシュルーム、ピーマンをクリーミーなソースで絡めたフェットチーネパスタ。



Italian Pasta

イタリアンパスタ

Penne pasta with chicken and cheese, cooked in a spicy red sauce.

鶏肉とチーズをスパイシーな赤いソースで絡めたペンネパスタ。



Naan / Paratha

ナン・プラータ



Roghni Naan

ローガニ・ナン

Special Nan topped with sesame seeds.

Garlic Naan

ガーリックナン

Special Nan topped with Garlic.

ニンニクをトッピングした特製ナン。

Kalwanji Naan

カルワンジ・ナン

Special Nan topped black seeds.

ブラックシードをトッピングした特製ナン。



Cheese Naan

チーズナン

Special naan filled with cheese.

Chocolate Naan

チョコレートナン

special naan filled with chocolate.

チョコレート入りの特製ナン。

Mutton Mince Naan

羊肉ミンチ・ナン

Special naan filled with mutton mince & spices.

マトンとスパイス入りの特製ナン。



Aloo Wala Naan

じゃがいもナン

Special naan filled with marinated potatoes.



Kashmiri Naan

カシミールナン

Special naan filled with dry nuts, sugar, and condensed milk filling.



Khamiri Roti

カミリ・ロティ

White tandoori Roti

小麦粉の全粒粉と塩を混ぜた生地を焼いたロティ。



Desi Roti

A simple roti made with non-fine flour.

デジ・ロティ

小麦粉で作ったロティ。



Desserts

デザート



Shahi Kheer

A traditional royal sweet made with milk, rice, sugar, and special ingredients from Shan Baba.

シャヒ・キール

牛乳、米、砂糖の特製のデザート。



Cheese Kunafa

Traditional Arabic dessert cooked with Kunafa dough, mozzarella cheese & sugar

チーズ・クナファ

モツツアレラチーズと砂糖が入った伝統的なアラビアのデザート。



Molten Lava

Our chef's special dessert recommendation features a delicious chocolate and butter concoction served with ice cream.

モルテンラバ

シェフの特別なおすすめデザート。チョコレートとバターを使ったケーキ。アイスクリームのせ。



Gulab jamun

グラブ・ジャムン

A traditional subcontinental sweet balls dipped in sugar syrup.

ミルクボールをシュガーシロップに浸して作られた伝統的なデザート。



3 Milk cake

3 ミルクケーキ

Special cake served with delicious milk and Rotella chocolate.

ロテラチョコレートケーキ。



Drinks

ドリンク

Mint Margarita

ミント マルガリー
タ

A sparkling drink that incorporates plenty of fresh mint, offering a fizzy taste and served with ice.

フレッシュミントをたっぷり入れた、炭酸飲料。



Pina colada

ピニャコラーダ

A very well-known drink that contains pineapples and coconuts.

パインアップルとココナッツが入った飲み物。



Bule logon

ブルーログオン

A delightful combination of blueberries and bananas is mixed with soda.

ブルーベリーとバナナを入れた炭酸飲料。



Plain Lassi

A popular drink from the subcontinent made with yogurt, milk, and sugar.

プレーンラッシー

ヨーグルト、牛乳、砂糖で作る飲み物。



Mango Lassi

A famous subcontinental drink made with yogurt, milk, sugar, and mango pulp.

マンゴーラッシー

ヨーグルト、牛乳、砂糖、マンゴー果肉で作られた飲み物。



Masala tea

A famous sub Continental drink made with milk, black tea & special spices

マサラティー(チャイ)

スパイス入りの茶葉を甘く煮出したミルクティー



Ginger Tea

A famous sub Continental drink made with milk, black tea & ginger

ジンジャーティー

生姜入りのミルクティー



Cold Coffee

Freshly ground coffee blended with milk topped with ice cream

アイスコーヒー(アイスのせ)

アイスコーヒーの上にアイスをトッピング



Soft drinks

アイスコーヒー(アイスのせ)

Hot coffee, Coke, Sprite, orange juice, apple juice mineral water

• ホットコーヒー・コーラ・スプライ・オレンジジュース・リンゴジュース・ミネラルウォーター



*Traditional Special Items
Available by Order*

オーダーメイド



Dum Pukht

ダンポフトュ

A traditional Afghan meat dish, slowly cooked with potatoes, garlic, lemon slices, salt, and pepper.

ジャガイモ、ニンニク、レモンスライスを塩コショウで味付けし、じっくり煮込んだアフガニスタンの肉料理。



Lam Rosh

ラムロッシュ

A special juicy Pakhtoon cuisine dish made with potatoes, onions, garlic, salt, and pepper.

ジャガイモ、玉ねぎ、ニンニクを塩コショウで味付けしたジューシーなパシュトゥーン料理。



Mutton Kunna

マトン・クナ

Traditional Pakistani mutton is slowly cooked with onions, garlic, ginger, paprika, and a blend of special spices.

羊肉と玉ねぎ、ニンニク、生姜、パプリカ、スパイスでじっくり調理したパキスタン料理



Mutton Paya or Beef Paya

マトンパヤ かビー
フパヤ

A traditional Pakistani juicy and sticky curry cooked overnight with onion, garlic, ginger, and special spices.



Beef Nihari (Nali, Brain, Mix)

牛肉ニハリ（ナリ
とブレインのミッ
クス）

It is an authentic Mughlai cuisine cooked with onion, garlic, ginger, mixed wheat flour, and special Nihari masala.

玉ねぎ、ニンニク、生姜、小麦粉、特製
ニハリマサラを使って調理する本格的な
ムグライ料理



Kabuli Pulao (Lam)

カブリ プラオ
(ラム)

A traditional Afghan rice dish made with mutton, carrots, dried grapes, almonds, and cashew nuts.

ラム肉、ニンジン、レーズン、
アーモンド、カシューナッツを
使ったアフガニスタンの米料理。



Mutton Or Beef Haleem

マトンかビーフの
ハリム

A Mughlai combination of mixed beans, wheat, and meat slowly cooked overnight with traditional spices.

ミックス豆、小麦粉、肉を特製スパイスでじっくり煮込んだムグライ料理。



Chicken Qorma

チキンコルマ

Very famous curry cooked with chicken on the bone, onions, garlic, ginger, yogurt, tomatoes, and special qorma spices.

骨付き鶏肉、玉ねぎ、にんにく、生姜、ヨーグルト、トマト、特製のコルマスパイスを使って調理したカレー



Mutton Qorma

マトンコルマ

Very famous curry made with mutton on the bone, onions, garlic, ginger, yogurt, tomatoes, and special qorma spices.

骨付き羊肉、玉ねぎ、にんにく、生姜、ヨーグルト、トマト、特製コルマスパイスを使ったカレー。



Aloo Gosht

アルー・ゴシュト

Traditional Punjabi curry made with mutton, potatoes, and special spices.



Shahi Mutajan

シャヒ・ムタジャン

Traditional subcontinental colorful basmati rice cooked in sugar syrup, dry nuts, and mixed sweets.

砂糖シロップで炊いたカラフルなバスマティライスにドライナッツをトッピングしたミックススイーツ



FINISH

