

FOOD フード

Curry カレー

素材本来の味を生かしたオリジナルレシピのカレーです。小麦粉や添加物を使用せず作っています。

Curry plate

カレープレート ¥1,400

好きなカレー 1種(カレーリストからお選びください) / ターメリックライス / サラダ / 副菜 / アチャール(インドのお漬物) / ヨーグルト

カレー2種に変更 +¥800



Recommend
おすすめ

Curry plate served with Tandoori Chicken

カレー&タンドリーチキンプレート

¥1,600

好きなカレー 1種(カレーリストからお選びください) / タンドリーチキン / ターメリックライス / サラダ / 副菜 / アチャール(インドのお漬物) / ヨーグルト

カレー2種に変更 +¥800

Curry List

カレーリスト



Butter Chicken Curry
バターチキン

トマトベースのバター風味チキンカレー。
当店で一番人気を誇るインドカレーの定番。



Seafood Curry
シーフードココナッツ

ココナッツミルクでまろやかに仕上げたシーフードカレー。



Chicken Saag Curry (chicken & spinach)
サグチキン

緑が鮮やかなほうれん草とチキンのカレー。



Keema Curry (minched meat)
キーマ

鶏と豚と羊の挽肉を使用したキーマカレー。



Chicken Vindaloo Curry (hot & spicy)
チキンビンダルー

酸味と辛さが特徴の南インドカレー。

ミニスイーツ&ドリンクセット

小さめデザートとドリンクのお得なセット

15:00
まで

お料理 + ¥550

ドリンク

コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 (HOT/ICE)

チャイ (HOT/ICE)

オレンジジュース

アップルジュース

スイーツ

パウンドケーキ

バイクドチーズケーキ

ガトーショコラ



セットドリンク



ソフトドリンク全品

¥100引き

でご注文いただけます

フードをご注文のお客様

Asuka Hot Pot-Style Soup Pasta (w/ sliced baguette)

飛鳥鍋風スープパスタ (日替わりパン付き)

¥1,500

郷土料理の飛鳥鍋をパスタソースにアレンジしました。
白味噌のコクと風味を、生クリームとバターでまろやかに仕上げた一皿です。



Seafood & Cod Roe Cream Pasta

シーフードと明太クリーム ¥1,400

4種の魚介と明太子を生クリームでマイルドに仕上げたクリームパスタ。

Amatriciana

アマトリチャーナ

¥1,300

ローマ発祥のパスタ。
じっくり炒めたベーコンと甘みのある玉ねぎのトマトソースで、仕上げのチーズで風味豊かなパスタです。



Bolognese

ボロネーゼ

¥1,200

香味野菜と牛ミンチをじっくり煮込み、ハーブとビターチョコを使った香りとコクのある自家製のソースです。

Carbonara

カルボナーラ

¥1,200

パンチェッタの塩味とブラックペッパーの香りをアクセントに、卵とチーズを使った濃厚なパスタです。



パスタメニューに+¥200でバゲット(3切れ)を追加できます。

Pizza ピザ

Tandoori Chicken Pizza

タンドリーチキンピザ



¥1,700

スパイスに漬け込み、窯で焼き上げたタンドリーチキンと、オリジナルのソースが絶品の具沢山ピザ。



Quattro Formaggi

クアトロ・フォルマッジ



¥1,700

モッツアレラ、チェダー、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノの4種のチーズが堪能できる1枚。お好みでハチミツをかけて。



Bismarck

ビスマルク

¥1,500

とろ〜りとした半熟卵を絡めながら、チーズと具材の一体感が楽しめる1枚(きのこ、ソーセージ、ブラックオリーブ)



Siciliana

シチリアーナ



¥1,300

アンチョビの塩味、ドライトマトのうま味、ブラックオリーブの風味にバジルの香りのマリナーージュ。



Margherita

マルゲリータ



¥1,200

ピザの定番。バジルとモッツアレラのトマトソース。



15:00
まで

ミニスイーツ&ドリンク セット

小さめデザートとドリンクのお得なセット

お料理 + ¥550



－ ドリンク －

コーヒー (HOT/ICE)
紅茶 (HOT/ICE)
チャイ (HOT/ICE)
オレンジジュース
アップルジュース

－ スイーツ －

パウンドケーキ
・スパイスバナナ
・リンゴ
バイクドチーズケーキ
ガトーショコラ

セットドリンク

ソフトドリンク全品

¥100 引き

でご注文いただけます

フードをご注文のお客様

Plate プレート

Beef Stew (w/ salad and sliced baguette)

ビーフシチュー (サラダ・日替わりパン付き)

¥1,600

6時間じっくり煮込んだ特製ビーフシチューです。



Japanese-Style Omelete-Topped Fried Rice (w/ salad)

オムライス (サラダ付き)

¥1,200

ふわふわ卵のオムライスを自家製トマトソースで。



Hamburger Steak (w/ salad)

ハンバーグプレート (サラダ付き)

¥1,300

肉本来のうまみが味わえるジューシーなハンバーグです。



kid's menu

※小学生以下のお子さま限定メニューです。



キッズカレー

¥850

お子さまも食べられる甘めのカレーです。



キッズハンバーグ

¥850

ジューシーなハンバーグをお子さまサイズで。

Side menu サイドメニュー



Tandoori Chicken & Masala Fries

タンドリーチキン&マサラポテト



¥650

Masala Fries

マサラポテト



¥500

Anchovy Fries

アンチョビポテト



¥500

French Fries

フライドポテト



¥500

Green Salad

グリーンサラダ

¥800



Soup Minestrone

スープ ミネストローネ

¥500

Soup Creamy Corn

スープ コーンクリーム

¥450

Pumpkin Potage

かぼちゃのポタージュ

¥450



15:00
まで

ミニスイーツ&ドリンク セット

小さめデザートとドリンクのお得なセット

お料理 + ¥550



－ ドリンク －

コーヒー (HOT/ICE)
紅茶 (HOT/ICE)
チャイ (HOT/ICE)
オレンジジュース
アップルジュース

－ スイーツ －

パウンドケーキ
・スパイスバナナ
・リンゴ
ベイクドチーズケーキ
ガトーショコラ

セットドリンク



ソフトドリンク全品

¥100 引き

でご注文いただけます

フードをご注文のお客様

SWEETS スイーツ

Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ ¥720

スペイン・バスク地方発祥のチーズケーキ。高温で表面は香ばしく焼き上げ、中はトロツとなめらかに仕上げました。



Gateau Chocolate

ガトーショコラ ¥750

ビターチョコの味わいと、滑らかなくちどけの定番ケーキ。



Baked Cheese Cake

ベイクドチーズケーキ ¥750

酸味が少なく、濃厚なクリームチーズを使用したしっとり食感のチーズケーキ。



Upside-down cake with caramelised Pineapple

キャラメルパインの アップサイドダウンケーキ ¥550

甘酸っぱいパイナップルにほろ苦いキャラメルがアクセントのバターケーキ。



Apple Pie

アップルパイ ¥750

さわやかなりんごの酸味が口いっぱいに広がるアップルパイ。シナモンとご一緒にどうぞ。



Sundae

サンデー 各¥600

プレミアムソフトクリームにナッツやフルーツをあしらいました。



Chocolate & Nut チョコナッツ



Strawberry ストロベリー



Tiramisu

ティラミス ¥750

クラシックな製法に、マルサラワインを使用し香り豊かに仕上げたちょっぴり大人なイタリア定番のドルチェです。



Affogato

アフオガード ¥500

冷たいバニラアイスにアツアツのエスプレッソコーヒーをかけて。

Mini Soft Serve

プレミアムミニソフトクリーム(コーン/カップ)

¥390

生乳を60%使用したミルク感たっぷりのソフトクリームです。

セットドリンク 🍹

フード・スイーツをご注文のお客様

ソフトドリンク全品 **¥100 引き** でご注文いただけます

DRINK ドリンク

Soft Drink ソフトドリンク

 **TAKE OUT**
できます。



Organic Coffee
有機コーヒー (HOT/ICE) ￥500

Café Latte
カフェラテ (HOT/ICE) ￥550

Cappuccino
カプチーノ (HOT) ￥550



Black Tea
紅茶 (HOT/ICE) ￥500

Hot Chocolate
ココア (HOT/ICE) ￥550

Chai Tea
チャイ (HOT/ICE) ￥550



Homemade Lemonade
自家製レモネード (HOT/ICE) ￥650

Homemade Ginger Ale
自家製ジンジャール (ICE) ￥650

Homemade Ginger Ale
自家製ホットジンジャー (HOT) ￥550

Orange Juice
オレンジジュース ￥400

Apple Juice
アップルジュース ￥400

Mango Juice
マンゴージュース ￥400

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース ￥500

Passion Fruit Juice
パッションフルーツジュース ￥500

Coca-Cola
コーラ ￥500

Lassi
ラッシー ￥500

Mango Lassi
マンゴーラッシー ￥550



Melon Soda Float
メロンクリームソーダ ￥650

Cola Float
コーラフロート ￥650

Coffee Float
コーヒーフロート ￥650

Mango Float
マンゴーフロート ￥550

Alcohol アルコール

Suntory The Premium Malt's Beer (350ml bottle)
プレミアムモルツ 小瓶 ¥550

Red Wine (glass)
ワイン 赤 (グラス) ¥600

White Wine (glass)
ワイン 白 (グラス) ¥600



Cocktails
カクテル ALL ¥750

ジンベース Gin based

ジンソーダ Gin and Soda

ジントニック Gin and Tonic

ジンバック (ジン×ジンジャーエール) Gin Buck

ウォッカベース Vodka based

ウォッカトニック Vodka Tonic

ウォッカバック (ジン×ジンジャーエール) Vodka Buck

ウォッカオレンジ Vodka Orange

カシスベース Cassis based

カシスソーダ Cassis Soda

カシスオレンジ Cassis Orange

カシスグレープフルーツ Cassis Grapefruit

カシストニック Cassis and Tonic

Alcohol Free アルコールドリー



Tropical (guava, lemonade & soda)
グアバ × レモネード × ソーダ
トロピカルソーダ ¥650

Emerald (kiwi sirop & soda)
キウイシロップ × ソーダ
エメラルド ¥650

Rose Garden (rose sirop & black tea)
ローズシロップ × 紅茶
ローズガーデン ¥650

Non-Alcoholic Beer
オールフリー
ノンアルコールビール ¥450

