



**Curry
Leaves**
SOUTH INDIAN

“ TALK TO US!! ”



Google



☎ 03-6732-8539

東京都墨田区錦糸3-13-1



**Curry
Leaves**
SOUTH INDIAN

カレーリーブス

本格 南インドのカフェ&レストラン

Cafe & Restaurant
Menu



SNACKS & SIDE DISHES

おやつに、サイドディッシュに、小腹が空いた時におすすめ！ サイドディッシュ

オニオンパコダ
Onion Pakoda



オニオンパコダはベサン、スパイス、ハーブで作られたクリスピー玉ねぎのスパイ揚げたインドのスナックです

¥550

オムレツ
Omlet



南インドケララのスパイシーオムレツ
日本のオムレツとはひと味違った、南インドのスパイス香るオムレツ。

¥600

ベジタブルサモサ
Veg Samosa



スパイシー野菜の包み揚げ
インドでお馴染み、スパイシーなポテマサラの包み揚げ。外はカリッと中はスパイシーなマサラがいっぱい！

¥500 (2 pcs)

チキンティッカ
Chicken Tikka



スパイシーチキンと野菜の串焼き
豊富なスパイスとヨーグルトで鶏肉を漬け込み、野菜と一緒に串焼きにした、インド式スパイシーなやきとり！

¥600 (3 pcs)

チキン サモサ
Chicken Samosa



スパイシーチキンの包み揚げ
インドでお馴染み、スパイシーなチキンマサラの包み揚げ。外はカリッと、中はマサラがいっぱいでジューシー！

¥500 (2 pcs)

タンドリーチキン
Tandoori Chicken



スパイシーな骨付きチキン
豊富なスパイスとヨーグルトで鶏もも肉を漬け込み、ジューシーに焼き上げました。

¥600

エッグブルジ
Egg Burji



エッグブルジは、卵をスクランブルしてスパイスで調理したインド料理です。

¥600

SNACKS & SIDE DISHES

おやつに、サイドディッシュに、小腹が空いた時におすすめ！ サイドディッシュ

ゴビ 65
Gobi 65



カリフラワーをガーリックチリソースで炒めた、インドで人気のサイドディッシュ。

¥900

チキン 65
Chicken 65



チキンをガーリックチリソースで炒めた、インドで人気のサイドディッシュ。ガーリックとスパイスの香りが食欲をそそります。

¥1150

ケララチキンフライ
Kerala Chicken Fry



スパイスの熱とライムの唐辛子がはじけるチキンは、この料理を特別なものにし、一口ごとにどんどん食べたくなる。

¥1150

チキンペラットゥ
Chicken Perattu



チキンペラットゥ(ロースト)はケララ料理の珍味で、乾燥した赤唐辛子のペーストをベースに鶏肉をじっくりと調理します。

¥1200

マトンロースト
Mutton Roast



黒胡椒のリッチなマトンカレー。
肉を使ったグレイビー少なめのマトンカレー。黒胡椒をたっぷり効かせた、南インドのカレーで、やみつき味。

¥1400

マトンスッカ
Mutton Sukka



スパイシーなマサラで炒めたマトン。マトン好きにおすすめ。ドライマトンカレー。

¥1400

ビーフロースト
Beef Roast



南インド、ケララスタイルのビーフロースト。
ドライビーフカレー。

¥1500

トラヴァンコールビーフフライ
Travancore Beef Fry



ココナッツとカレーの葉を添えたスパイシーな香りのマサラでじっくりとローストしたビーフ

¥1700

SWEETS

スパイスが効いた食事の後には、甘いデザートやドリンクがぴったり。カレーの後に、甘いものでお腹を落ち着けて。ティータイムにもどうぞ。

1

グラブジャム Gulab Jamun

インドで有名な、ひとくちサイズの甘いシロップドーナツ。子どもたちも大好き!

¥450



2

グラブジャムンとアイスクリーム Gulab Jamun With Ice Cream

ひとくちサイズの甘いシロップドーナツに、アイスクリームがついた、あま〜いデザート。

¥550



3

パヤサム Payasam

甘いココナッツのミルク煮。ココナッツの香りを楽しめる、ココナッツ好きにはたまらないデザート。

¥550



SOUPS AND SALADS

スープとサラダ。カレーの前やカレーと一緒にどうぞ。

SOUPS

1

マッシュルームスープ Mushroom Soup

マッシュルームのやさしいスープ。カレーの前に、一緒にどうぞ。

¥600



2

ラッサム Rasam



南インドの酸味のある黒胡椒スープ。トマトとタマリンドという実の酸味、黒胡椒がピリッと効いた、南インドになくてはならない定番スープ。

¥450

SALADS

1

チキンティッカサラダ Chicken Tikka Salad



スパイシーチキンのサラダ。ヨーグルトとスパイスで漬け込み、香ばしく焼き上げたチキン入りのサラダ。

¥700



2

グリーンサラダ Green Salad

ドレッシングが自慢の季節の野菜サラダ

¥500

DOSA SPECIALS

ドソースペシャル

ギードーサ
Ghee Dosa



お米と豆で作った南インドのバタークレープ。クリスピーな食感をお楽しみください。
ヘルシーで女性にも人気！
サンバル(南インド定番の豆野菜カレー)と2種のチャトニ(スパイシーなソース)付き。

¥1100

マサラドーサ
Masala Dosa



お米と豆で作った南インドのクレープを、
スパイシーなポテトマサラと一緒にどうぞ！サン
バル(南インド定番の豆野菜カレー)と2種のチャ
トニ(スパイシーソース)付き。

¥1100

オニオンウタッパム
Onion Uthappam



南インド式お好み焼き
お米と豆で作った生地、具材を入れて焼きあげ
た、もちりとした南インドのお好み焼き。サンバ
ル(南インドの豆野菜カレー)と2種のチャトニ
(スパイシーなソース)付き。

¥1100

エッグドーサ
Egg Dosa



お米と豆で作った南インドのエッグクレープ。
生地を卵と一緒に焼き上げた、満足感のあるドーサ。
サンバル(南インドの豆野菜カレー)と2種のチャトニ
(スパイシーなソース)付き。

¥1100

甘いドーサ

ハニードーサ
Honey Dosa



南インドのスイートクレープ。
ハチミツをのせた南インドのクレープに、
フルーツとクリームを添えて。
デザートやお子様にもどうぞ。



¥950

チョコレートドーサ
Chocolate Dosa



甘い南インドのスイートクレープ。
チョコレートをのせた南インドのクレープに、
フルーツとクリームを添えて。
デザートやお子様にもどうぞ。



¥950

😊 = 辛くないのでお子様にもオススメ。

INDIAN BREADS

インドブレッド

タンドリー ロティ
Tandoori Roti



全粒小麦で作られ、伝統的にタンドールで調理され
たパン

¥300 (1 pcs)

アッパム
Appam



南インドのほんのり甘い米粉クレープ
米粉で作った生地は薄くてカリッ、中央はもちっとし
ていて、2種の食感が楽しめます。

¥450 (2 pcs)

ケーララパロタ
Kerala Parotta



南インド、ケララの小麦粉を使ったデニッシュのよう
なパン。

¥300 (1 pc)

プレーンナン
Plain Nan



日本でお馴染みの人気のパン。
外はカリッと中はふんわり、一枚一枚窯で焼いていま
す。とろみのあるカレーにぴったり。

¥300

ガーリックナン
Garlic Nan



ガーリックを効かせた満足度の高いナン。
ガーリック好きにはたまらない味わい。

¥350

チーズナン
Cheese Nan



生地の中にチーズをとろりとさせた。
チーズ好きにはたまらないナン。

¥550

INDIAN CURRIES

インドカレー (Veg)

ダールタルカ
Dal Thadka



インドのやさしい豆カレー。
インドの豆を使った栄養満点、やさしい味わいの豆
カレー。
お母さんの味でもあります。

¥950

サンバル
Sambar



サンバルはレンズ豆、タマリンド、
サンバーパウダーと呼ばれるニッチな
スパイスパウダーで作られたレンズ豆と
野菜のカレーです

¥950

ベジタブルクルマ
Veg Kuruma



季節野菜のココナッツミルクカレー。
野菜だけでヘルシーなのに、ちゃんとコクのある満
足な味わいです。
ココナッツミルクで、マイルドなカレー。



¥1000

パニールバターマサラ
Paneer Butter Masala



チーズバターカレー
トマトとバターのマイルドなカレーに、パニールとい
うインドのカッテージチーズを合わせた、クリーミー
なカレー。

¥1100

パラクパニール
Palak Paneer



ほうれん草カッテージチーズカレー。
ほうれん草をたっぷりと使い、自家製のパニール(イ
ンドのカッテージチーズ)をからめたグリーンカレー。
マイルドな味わい



¥1100

マターパニール
Mutter Paneer

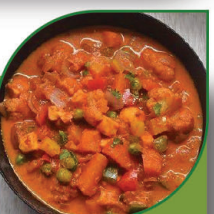


エンドウ豆とパニールをトマトベースのソースで和
え、ガラムマサラで味付けしたインド料理。



¥1100

カダイ ベジ
Kadai Veg



香り豊かなスパイスのブレンドで調理した季節の野
菜の盛り合わせ。

¥1100

ポテトゴビフライ
Aloo Gobi Fry



カリカリのポテトとカリフラワーの小房を香り豊かな
スパイスで炒めた料理

¥1150

😊 = 辛くないのでお子様にもオススメ。

INDIAN CURRIES

インドカレー

チキンカレー
Chicken Curry



チリを効かせた、定番のチキンカレー。
オールマイティに何でも合うチキンカレーです。



¥1000

バターチキン
Butter Chicken



みんな大好きバターチキンカレー。
チキンとバターのマイルドな味わいが人気。北イン
ドのカレーです。



¥1100

サグチキン
Sag Chicken



ほうれん草チキンカレー。
ほうれん草にチキンをプラスした、栄養高いグリー
ンカレー。食べやすい辛さです。

¥1100

チェティナードチキン
Chettinadu Chicken



チェティナード地方のリッチな味わいのチキンカレー。
タミル出身シェフ、お得意のカレー。

¥1200

チキンクルマ
Chicken Kuruma



ココナッツミルクチキンカレー
ココナッツミルクを使った南インドケララのチキ
ン煮込み。
マイルドなおいしさが特徴です。



¥1200

サグマトン
Sag Mutton



ほうれん草マトンカレー
ほうれん草にマトンをプラスした、
栄養高いグリーンカレー。
食べやすい辛さです

¥1300

マトンカレー
Mutton Curry



ラムのカレー。
骨つきらむラムを使ったジューシーなマトンカレー。
スパイスをふんだんに使ったマトンのおいしさを堪能
できます。

¥1300

ケララビーフカレー
Kerala Beef Curry



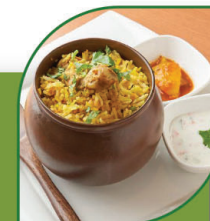
南インドケララの牛肉カレー。
カレーリーフやシャロットで香り高く仕上げた、南イ
ンドを感じるケララ地方のビーフカレー。

¥1400

RICE DISHES

インドごはん

チキンビリヤニ Chicken Biryani



贅沢なスパイシーチキン炊き込みごはん。
南インド・マラバールの伝統的なチキンビリヤニ。チキンとインドの最高級バスマティライスを、ミント、コリアンダーなどのハーブと共に、豊富なスパイスで重ね蒸した贅沢なおもてなしごはん！
ヨーグルトサラダとピクルス付

¥1250

マトンビリヤニ Mutton Biryani



贅沢なスパイシー羊肉炊き込みごはん。
南インド・マラバールの伝統的なマトンビリヤニ。羊肉とインドの最高級バスマティライスを、ミント、コリアンダーなどのハーブと共に、豊富なスパイスで重ね蒸した香り高い一品。お祝い事でよく食べられる伝統的な料理。
ヨーグルトサラダとピクルス付

¥1400

ジーラライス Jira Rice



クミンとパクチーの香り高いバターごはん。
スパイスのクミンが香ばしく、パクチーとバターの香りが何にでも合うおいしさ！

¥600

レモンライス Lemon Rice



レモンが香るごはん。
レモンの酸味と爽やかな香りが広がる、南インドのごはん。カシューナッツとカレーリーフの香り、フレッシュなレモンの酸味が食欲をそそります。

¥800

ギーライス Ghee Rice



バターの香りがリッチなごはん。
どのカレーにもよく合います。

¥600

インドプレーンライス Indian Plain Rice



インドのシンプルに炊き上げた白いごはん。

¥300

ココナッツライス Coconut Rice



ココナッツの香りがやさしいココナッツごはん。
まろやかな風味が、カレーと合います。

¥600