



2013 Special Winter course

期間限定
12月29日迄

おすすめ
します!

こちらは2名様分です

2013 スペシャルウインターコース

コースのコンセプトは“スパイスを感じる。味わう。”です。
スパイスは香りや風味はもちろんのこと、体を温め胃腸の調子上げたり様々な薬膳の効果も。
スパイスの個性や魅力の世界！ ぜひお楽しみください。

メティのスープ

ジンジャーとブラックペッパー、メティの温まるスープ

前菜 スパイス感じる六品

砂肝のコンフィ ローズマリーの香り・クミンとターメリックをきかした小さいポテトのケーキ
オクラにピーナッツオイルとコリアンダーのフレーバー
トマト、きゅうり、パプリカと帆立のカチュンバー風味のジュレ
自家製パニール カスリメティとブラックペッパーオイル漬・ブロッコリーとトマトのマスタード炒め

ジェンガーブナフアー (大海老のスパイス焼ライムソース添え)
または タンドーリチキン

カレー (バターチキン、キーマ、ほうれん草のカレー、カラヒからお選びください)

NEW チーズのクルチャ とスモールライス

自家製チョコレートケーキ シナモンの香り

インディアンティー または コーヒー

特別価格 お一人様 **¥3150**



メインをタンドーリチキンにできます

+¥1500 で飲み放題
付きます!

こちらのコースはお2名様から承ります。*ラプリーコースと併用もできます