

テイクアウトメニュー (店内でのお食事の場合は、金額やセット内容が異なります)

お持ち帰りのボックス代が

カレー、バーベキューなど 1品目毎に別途40円がかかります(2025年4月現在)

【セットメニュー】

ナンかライスがお選び頂けます。

●チキンカレー ¥960



●ダール(豆)カレー ¥960



●マトンカレー ¥960



●海老カレー ¥960



【サイドメニュー】

●マトンビリヤニ 1080円

インド産バスマーティ米と羊肉をスパイスと共に炊き込みました。

(マトンをチキンに変えたチキンビリヤニも出来ます)



●チャナチャート 380円

ひよこ豆、きゅうり、トマト、玉ねぎをスパイスであえたサラダ、

リピートの多いサラダです。



+ CHICKEN CURRY
チキンカレー

人気 No.1 チキンカレー

SAGAR BUTTER CHICKEN ¥1360
サーガルバターチキン
Boneless chicken cooked with tomatoes, butter and cream.

サーガル特製バターチキンカレーバターとトマトのソースをベースに甘さと酸味のあるカレー。



CHICKEN DO PIAZA ¥1360
チキンドピアザ
Chicken prepared with lots of onions in a flavored sauce.

玉ねぎとチキンをカレーソースで仕上げたカレー。



SAG CHICKEN ¥1460
サグチキン
Chicken pieces cooked with spinach, ginger and garlic.

ほうれん草をペーストした中にチキンを入れたカレー。生のほうれん草をたっぷり使用。



MURG CHILLI ¥1460
ムルグチリー
Chicken cooked with hot spices, onion and green chillies (capsicums).

インド風鶏のチリソース。ピーマン、玉ねぎと骨なし肉を辛いソースで味付けしたドライな料理。



+ MUTTON CURRY
マトン(羊肉)カレー

人気 No.1 マトン(羊肉)カレー

KEEMA MATAR ¥1360
キーママタール
Minced mutton cooked with green peas and spices.

グリーンピースと羊肉ひき肉のカレー。コクがありつつもさっぱり。



SAG MUTTON ¥1460
サグマトン
Mutton pieces cooked with spinach, ginger and garlic.

ほうれん草をペーストした中に羊肉を入れたカレー。生のほうれん草をたっぷり使用。



MUTTON DO PIAZA ¥1360
マトンドピアザ
Mutton prepared with lots of onions in a flavored sauce.

玉ねぎと羊肉をカレーソースで仕上げたカレー。



それぞれのカレーの辛さは、マークを参考にして下さい。
☺️ マーク以外のカレーは辛くできます。(甘くすることはできません)



※価格表示は税別となっております。

↑ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ ↑

PANIR (Indian Cheese) CURRY

パニール(自家製インドチーズ)のカレー

↑ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ ↑

人気 No.1 パニールカレー

SAG PANIR ¥1460
サグパニール

Homemade cheese with fresh spinach in a mild sauce.
ほうれん草をペーストにした中に自家製チーズ(パニール)を入れたカレー。生のほうれん草を使用。



MATAR PANIR ¥1460
マタールパニール

Homemade cheese and green pears in a mild sauce.
モッツアレラチーズのようなクセのない自家製チーズ(パニール)とグリーンピースのカレー。インドで人気、カレーベースです。



CHANA PANIR ¥1460
チャナパニール

Homemade cheese with chick beans, fresh tomatoes, onions, pepper and masala.
チャナ豆(ひよこ豆)をスパイシーに仕上げました。カレーというより豆料理。インドらしさを味わいたい方におすすめ。



SHAHI PANIR ¥1460
シャヒパニール

Homemade cheese in a fresh cream and cashew sauce.
生クリームとカシューナッツベースの甘いクリームソースにパニールを入れました。シチュー等、クリームものが好きな方に。



↑ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ ↑

VEGETABLE CURRY

野菜カレー

↑ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ ↑

人気 No.1 野菜カレー

BAGAN ¥1360
ベイガン

Fresh eggplant cooked in a spicy sauce.
なずのカレー。実はインド人はそう食べないのですが日本人には人気の高いカレー。マサラ味となすが絶妙のコンビネーション。



SAG CURRY ¥1460
サグカレー

Mild curry with spinach, ginger and garlic.
ほうれん草をペーストしたマイルドなカレー。



ALUGOBI ¥1360
アルゴビ

Cauliflower florets and potatoes in a spicy sauce.
じゃがいもとカリフラワーのカレー。おつまみとしても十分にいける一品。出張でのインド人に一番人気。



NAVRATAN CURRY ¥1460
ナブラタンカレー

Assortment of nine different kinds of vegetables.
野菜、木の实、生クリームをたっぷり使ったマイルドな一品。



ディ
イ
ク
ア
ウ
ト
X
リ
ュ
ー

+ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ +

PRAWN & FISH CURRY

海老 & フィッシュカレー

+ ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○ +

人気 No.1

PRAWN MASARA

ブラウンマサラ

Boiled eggs & prawn served in a curry sauce.

¥1460

海老とゆで卵のカレー。海老のうまみがソースに溶け込み、ほのかに海老の甘さも感じられるカレー。



PRAWN CURRY

ブラウンカレー

Prawn in the creamy sauce with mashrooms.

¥1460

特製海老カレー。まろやかなクリームに海老とマッシュルームを使った贅沢なカレー。



PRAWN CHILLI

ブラウンチリ

Prawn cooked in the hot spices with onions and green chillies (capsicums).

¥1460

インド風海老のチリソース。ピーマン、玉ねぎと海老を辛いソースで味付けしたドライな料理。



FISH CURRY

フィッシュカレー

Pieces of tuna in a delicious masala sauce.

¥1460

特製魚カレー。トマトソースをベースにさっぱり仕上げたまぐろのカレー。隠れファン多し。



※価格表示は税別となっております。

NAN & RICE

NAN

ナン

¥356

タンドール(石のかまど)の炭火で焼き上げた北インドのパン。ご注文があってから焼き上げます。焼きたてをどうぞ。



▲ナン

CHEESE NAN

チーズナン

¥580

GARLIC NAN

ガーリックナン

¥418

BUTTER NAN

バターナン

¥418

HONEY NAN

蜂蜜ナン

¥418



▲ガーリックナン

RICE (Japanese rice)

ライス (日本米・コシヒカリ)

¥400

BUTTER RICE (Indian Basmati rice)

バターライス (インドバスマティ米)

¥510



▲バターライス

カレーは単品となっております。合わせてナンかご飯をどうぞ。

