

Dinner Set デイナーセット

ナン1枚
おかわり付



■カジュアルセット Casual Set 1,630円

●カレー Curry(Any one Curry of your choice)
(お好みのカレーを1つお選び下さい)
チキン/ポーク/ベジタブル/キーマ/エビ/
ほうれん草 (チキン or ポーク or ポテト)
Chicken/Pork/Vegetable/Keema/Prawn/
Sag (1 Choice Chicken orPork orPotato)

●ナンとライス●チキンティカ
●サラダ Naan & Rice/Chicken Tikka
●ドリンク /Salad /Drink

+300円で
ナン変更可
You can change other Naan
+300円で
カレー変更可
You can change other Curry



■ベジタブルセット Vegetable Set 1,630円

●カレー Curry(Any one Curry of your choice)
(お好みのカレーを1つお選び下さい)
ひよこ豆カレー/レンズ豆カレー/ベジタブル
カレー/ほうれん草とじゃがいものカレー
Chana Masala/Dal/Vegetable/Sag Potato

●ナン or ロティ●パーパド●サモサ
●サラダ Naan or Rori/ Papad/
●ドリンク Samosa/Salad /Drink

+300円で
ナン変更可
You can change other Naan
+300円で
カレー変更可
You can change other Curry

- 甘口 Sweet
- 普通 Mild
- 中辛 Medium
- 辛口 Hot
- 激辛 Very Hot
- 超激辛 Super Hot

※辛さがお選びいただけます。



■スペシャルセット Special Set 2,050円

●カレー Curry
・ほうれん草チキンカレー Sag Chicken Curry
・エビカレー Prawn Curry

●ナン
(お好みのナンを1つお選び下さい)
Naan(Any one Naan of your choice)
プレーン/ガーリック/バター/チーズ
Plain/Garlic/Butter/Cheese

●チキンティカ●シークカバブ●サラダ●ドリンク
Chicken Tikka/Seekh Kabab/Salad/Drink



■タンドリーチキンセット Tandoori Chicken Set 1,980円

●カレー Curry(Any one Curry of your choice)
(お好みのカレーを1つお選び下さい)
チキン/ポーク/ベジタブル/キーマ/エビ/
ほうれん草 (チキン or ポーク or ポテト)
Chicken/Pork/Vegetable/Keema/Prawn/
Sag (1 Choice Chicken orPork orPotato)

●ナン
(お好みのナンを1つお選び下さい)
Naan(Any one Naan of your choice)
プレーン/ガーリック/バター/チーズ
Plain/Garlic/Butter/Cheese

●タンドリーチキン Tandoori Chicken
●サラダ Salad
●ドリンク Drink



■お子様セット Child Set 750円

(小学2年生以下)
(Under 7 Years Old)

●カレー (やさいかチキン)
●ナン (チーズかプレーン)
●サラダ ●ライス
●ドリンク (ラッシーかオレンジ)
●デザート Curry(Vegetable or Chicken)/Naan(Cheese or Plain)
/Salad/Rice/Drink(Lassi or Orange)/Dessert



ソフトドリンク Soft Drink

- ラッシー Lassi Plain/Mongo/Banana
- オレンジジュース Orange Juice
- パイジュース Pine Juice
- チャイ (H/I) Chai(H/I)
- グレープフルーツジュース Grapefruit Juice
- コーヒー (H/I) Coffee(H/I)
- ウーロン茶 Oolong Tea

各セットに +150円でデザート付
Any one your choice



■バニラアイス ■マンゴーアイス
Vanilla Icecream Mango Icecream

+270円で生ビール・酎ハイ各種・ハイボール・グラスワイン(赤/白)変更 OK
+¥270 Alcohol Change Draft Beer Chu-hai Highball Glass Wine (R/W)

インド料理 ROYAL



タンドリーチキン
Tandoori Chicken **00750円**

骨付きモモ肉をスパイスとヨーグルトに漬け込んで焼いたインド料理の定番です。



タンドリーエビ 2pcs **00 850円**
Tandoori Prawn 4pcs **00 1,680円**

ヨーグルトスパイスに漬け込んだ有頭エビ丸ごと豪快に焼き上げたリッチ一品です。



ムルグマライティッカ 2pcs **00 580円**
Murgh Malai Tikka 4pcs **00 1,130円**

鶏もも肉を、生クリームとスパイスに漬け込んでマイルドな味わいに焼き上げました。

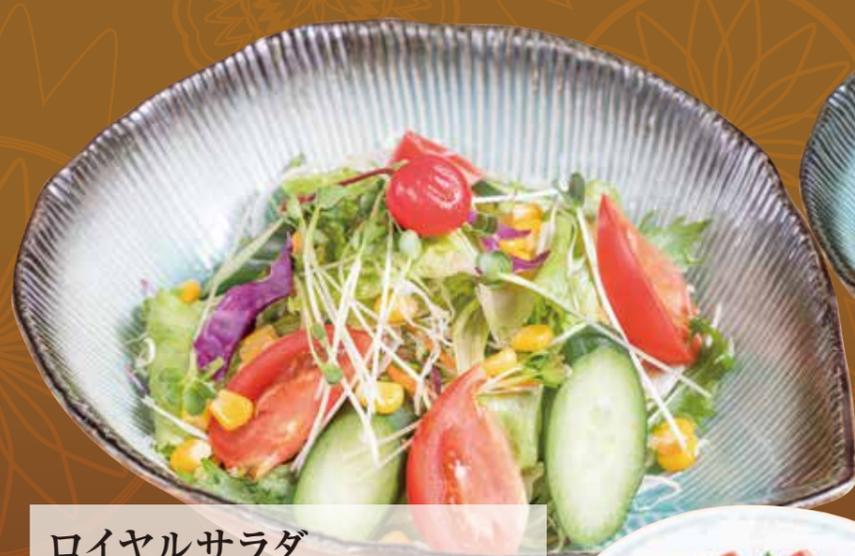
ガーリックティッカ 2pcs **00 580円**
Garlic Tikka 4pcs **00 1,130円**

鶏もも肉をニンニク、生クリーム、カシューナッツなどに漬けて濃厚な味に仕上げました

タンドリー
Tandoori

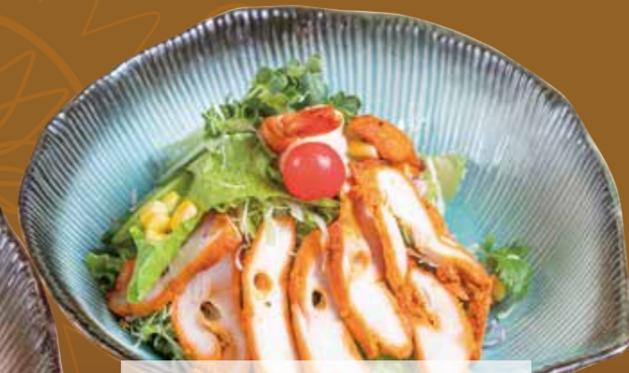


ミント爽味ソース
トマト薬味ソース
オリジナルソース追加でさらに美味しく



ロイヤルサラダ
Royal Salad **00 600円**

トマト、レタス、キュウリ、新鮮野菜がたっぷり入ったボリュームいっぱいのロイヤル特製のサラダです。



タンドリーサラダ
Tandoori Salad **00 720円**

薄切りにしたタンドリーチキンをサラダの上のせ、当店オリジナルドレッシングをかけたサラダです。



キュリトマトサラダ
Kyuri Tomato Salad **00 550円**

新鮮なキュウリとトマトのサラダです。当店オリジナルドレッシングをかけて。



トマトスープ
Tomato Souo **00 550円**

完熟したトマトを生クリームでマイルドに仕上げた甘めのスープです。

サラダ
Salad

Tandoori 香ばしく焼いた土窯料理



フィッシュティッカ 2pcs **00 600円**
Fish Tikka 4pcs **00 1,180円**

白身魚をヨーグルトとスパイスに漬けて焼きました。



タンドリーミックスグリル
Tandoori Mix Grill 7pcs **00 2,400円**

タンドリーチキン、シークカバブ 2pcs、ムルグマライティッカ 2pcs、タンドリーエビ 2pcs が入ったボリュームたっぷりの一品。



チキンティッカ 2pcs **00 550円**
Chicken Tikka 4pcs **00 1,050円**

鶏もも肉をスパイスでマリネしてジューシーに焼き上げました。



シークカバブ 2pcs **00 550円**
Seekh Kabab 4pcs **00 1,050円**

鶏と豚の合い挽き肉にスパイスで味付けてジューシーに焼き上げた「インド版つくね」です。



マトンティッカ 2pcs **00 750円**
Mutton Tikka 4pcs **00 1,480円**

日本では珍しいマトン肉をスパイスでマリネしてジューシーに焼き上げました。

Salad & Soup サラダとスープ



チャナチャット
Chana Chat **00 680円**

ひよこ豆、トマト、キュウリなどをスパイスとゴマで和えたスパイシーサラダです。



アルチャット
AluChat **00 680円**

じゃがいも、トマト、玉ねぎなどをスパイスとゴマで和えたスパイシーサラダです。



パパド
Papad **00 330円**

豆の粉で作ったバリバリのインドせんべい。おつまみにぴったり!



シーザーサラダ
Caesar Salad 7pcs **00 720円**

ゆで卵と、パパドをふりかけた当店オリジナルのシーザーサラダです。



ポテトサラダ
Pototo Salad **00 680円**

新感覚なタンドリーチキン入りポテトサラダ

サモサ

Samosa

00620円

ポテトなどの野菜をスパイスで味付け、パイで包んで揚げたインドの名物料理です。

チキンパコダ

Chicken Pakoda 00000円

ひよこ豆の粉とスパイスで作ってカラット揚げたインドの鶏の天ぷら。

ポークチョエラ

Pork Choela

00880円

茹でて焼いた豚肉を玉ねぎとスパイスでマリネした料理です。

マトンチョエラ

Mutton Cheela 00900円

茹でて焼いた羊肉を玉ねぎとスパイスでマリネした料理です。

エビフライ

Ebifurai

00880円

新鮮なエビをからっと揚げました。オリジナルタルタルソースで。

ミックスパコダ

Mix Pakoda 00880円

玉ねぎ、なすび、ブリッコリー、じゃがいもをスパイスで味つけしたインド天ぷら。

モモ

Momo

00790円

ミンチと野菜のネパール式蒸し餃子。特製ソースでどうぞ。

ナマハルマキ

Namaharumaki

00790円

野菜にエビ、チキンティッカなどが入った、インド風の生春巻きです。

Appetizer

ロイヤル特製のおつまみ



Asian Food

アジアンフード



ポテトフライ

Potato Fry

00620円

じゃがいもをほくほく美味しく揚げました。

ソーセージ

Sasage

00650円

パリッパキッとボイルした美味しいソーセージ。ビールと共に。

チリチキン

Chilly Chicken

00950円

鶏肉と野菜をスパイシーなトマトソースで炒めたインド中華の定番です。

チリポーク

Chilly Pork

00950円

豚肉と野菜をスパイシーなトマトソースで炒めた一品です。

チリエビ

Chilly Prawn

001,080円

エビと野菜をスパイシーなトマトソースで炒めた一品です。

エダマメ

Edamame

00550円

ニンニクバターで炒めました。ビールの定番おつまみです。

フィッシュフィンガー

Fish Finger

00900円

白身魚のフライ。さくっふわの食感がたまらない一品です。

バターコーン

Butter Corn

00550円

コーンにスパイスを加え、鉄板でジューズお出しする一品。

チキンマンチュリアン

Chicken Manchurian

00950円

スパイス香るチキンと刻んだ野菜を、ニンニク、ショウガの効いたトマトソースで炒めた一品。



※辛さがお選びいただけます。



※辛さがお選びいただけます。



チキンカレー
Chicken Curry **00930円**
玉ねぎとトマト、チキンを煮込んだ定番中の定番です。



キーマカレー
Keema Curry **00930円**
チキンと豚のひき肉を使ったとてもジューシーなカレーです。(ゆで卵入り)



マトンカレー
Mutton Curry **001,080円**
羊肉の香り複雑なスパイスの刺激がたまらない濃厚なカレー。マトン料理の定番。



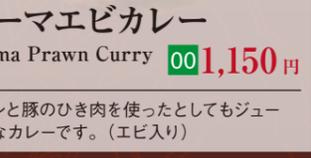
ポークカレー
Pork Curry **00980円**
豚肉とたっぷりの玉ねぎで煮込んだカレーです。



バターチキン
Butter Chicken **001,080円**
バター、生クリームをふんだんに使ったリッチなチキンカレーです。



チキンのカレー
Chicken Curry **001,080円**
女性に人気の「ほうれん草カレー」にチキンを入れて煮込んだマイルドなカレーです。



キーマエビカレー
Keema Prawn Curry **001,150円**
チキンと豚のひき肉を使ったとてもジューシーなカレーです。(エビ入り)



マトンカレー
Mutton Curry **001,080円**
羊肉の香り複雑なスパイスの刺激がたまらない濃厚なカレー。マトン料理の定番。



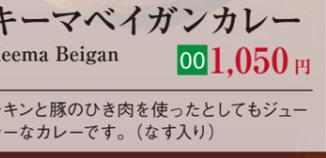
ポークカレー
Pork Curry **00980円**
豚肉とたっぷりの玉ねぎで煮込んだカレーです。



チキンティッカマサラ
Chicken Tikka Masala **001,080円**
チキンティッカを濃いソースとたくさんの野菜と野菜と煮込んだカレーです。



チキンサグカレー
Sag Chicken Curry **001,080円**
女性に人気の「ほうれん草カレー」にチキンを入れて煮込んだマイルドなカレーです。



キーマバイガンカレー
Keema Beigan **001,050円**
チキンと豚のひき肉を使ったとてもジューシーなカレーです。(なす入り)



マトンサグ
Mutton Sag **001,050円**
女性に人気の「ほうれん草カレー」に柔らかな羊肉を入れて煮込んだカレーです。



ポークマサラ
Pork Tikka Masala **001,080円**
豚肉を濃厚なソースで煮込んだスパイシーなです。



ポークカレー
Pork Curry **00980円**
豚肉とたっぷりの玉ねぎで煮込んだカレーです。



野菜のカレー
Vegetable Curry **00900円**
様々な野菜をふんだんに使ったカレーです。



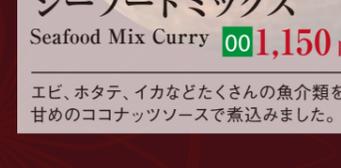
サグポテトカレー
Sag Potato Curry **00980円**
女性に人気の「ほうれん草カレー」にじゃがいもを入れて煮込んだカレーです。



サグパニールカレー
Sag Paneer Curry **001,050円**
女性に人気の「ほうれん草カレー」に自家製カッテージチーズを入れたカレー。



シーフードミックス
Seafood Mix Curry **001,150円**
エビ、ホタテ、イカなどたくさんの魚介類を甘めのココナッツソースで煮込みました。



エビカレー
Prawn Curry **001,080円**
エビの風味を活かしたまろやかな味わいのカレーです。



バター 150円



サグポテトカレー
Sag Potato Curry **00980円**
女性に人気の「ほうれん草カレー」にじゃがいもを入れて煮込んだカレーです。



チャナマサラ
Chana Masala **001,080円**
ビタミンたっぷりのひよこ豆と野菜を濃厚なカレーソースで煮込みました。



カーライパニール
Kadai Paneer **001,150円**
玉ねぎとトマトとピーマンをじっくり煮込んだ、インドのカッテージチーズ入りのカレー。



エビカレー
Prawn Curry **001,080円**
エビの風味を活かしたまろやかな味わいのカレーです。



エビマサラ
Prawn Masala **001,180円**
エビを濃厚なソースで煮込んだカレーです。



スパイスたまご 150円



ダルタルカ
Dal Tadka **00950円**
レンズ豆とフレッシュなトマトにスパイスを効かせたインドの家庭料理カレー。



バイガンバリタ
Beigan Bharta **00950円**
ナス、トマト、玉ねぎをじっくり煮詰めて旨味を凝縮。病みつきになる濃厚カレー。



パニールバターマサラ
Paneer Butter Masala **001,150円**
玉ねぎとトマトベースにバタークリーム、インドのカッテージチーズ入りのカレーです。



バターエビカレー
Butter Prawn Curry **001,150円**
バターや生クリームをふんだんに使ったリッチなエビカレーです。



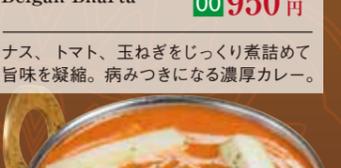
フィッシュマサラ
Fish Masala **001,150円**
白身魚を濃厚なソースで煮込んだカレー。



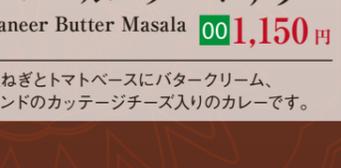
サグエビカレー
Sag Prawn Curry **001,180円**
ほうれん草ベースにエビを煮込みました。



バイガンバリタ
Beigan Bharta **00950円**
ナス、トマト、玉ねぎをじっくり煮詰めて旨味を凝縮。病みつきになる濃厚カレー。



パニールバターマサラ
Paneer Butter Masala **001,150円**
玉ねぎとトマトベースにバタークリーム、インドのカッテージチーズ入りのカレーです。



カーライパニール
Kadai Paneer **001,150円**
玉ねぎとトマトとピーマンをじっくり煮込んだ、インドのカッテージチーズ入りのカレー。



バターエビカレー
Butter Prawn Curry **001,150円**
バターや生クリームをふんだんに使ったリッチなエビカレーです。



サグエビカレー
Sag Prawn Curry **001,180円**
ほうれん草ベースにエビを煮込みました。



スパイスたまご 150円



トッピング

Indian Bread インドパン



ナン Naan

プレーンナン

Plain Naan **00330円**

タンドール窯で焼いた
インドの代表的なパンです。

バターナン

Butter Naan **00495円**

バター風味豊かなナンは、
普通のプレーンナンとは違った食感です。

クルミナン

Kurumi Naan **00500円**

細かく刻んだクルミをふんだんにのせて
焼いた香ばしいナンです。

チョコレートナン

Chocolate Naan **00580円**

チョコレートがたっぷりかかった
甘いチョコレートナンです。

ゴマハチミツナン

Sesame Honey Naan **00550円**

ゴマの香ばしさが広がるナンにお好みで
ハチミツをとろーり。1枚で2度うまい。

ハニーチーズナン

Honey Cheese Naan **00700円**

女性に人気のチーズナン。
お好みでハチミツをとろーり。

チーズナン

Cheese Naan **00580円**

とろーり溢れ出すチーズがたまらない
大人気のナンです。

オニオンナン

Onion Naan **00500円**

細かく刻んだ玉ねぎがギッシリ詰まった
旨味溢れるナンです。

ガーリックナン

Garlic Naan **00495円**

細かく刻んだニンニクをのせて焼きました
ニンニクの香りが食欲をそそります。

アルキーマナン

Alu Keema Naan **00560円**

鶏肉と豚肉のミンチとじゃがいもが
ギッシリ詰まったナンです。

カシミリナン

Kashmiri Naan **00560円**

ココナッツとドライフルーツの入ったナン

カシミリチーズナン

Kashmiri Cheese Naan **00700円**

ココナッツとドライフルーツにとろける
チーズを合わせた贅沢ナンです。

タンドリーロティ

Tandoori Roti **00330円**

栄養豊富な全粒粉を使った北インドでは
定番の素焼きパンです。



マトンビリヤニ

Hyderabadi Mutton Biryani **001,530円**

スパイス香る柔らかな羊肉とお米を一緒に炊き上げる
南インド風ピラフです。



シーフードフライライス

Seafood Fry Rice **00980円**

スパイス香る効いた海鮮チャーハン

インドの焼飯

Biryani

ビリヤニとは？

世界三大焼き込み
ご飯の一つとも言
われ、インドや周
辺国で絶大な人気
を誇る「ビリヤニ」。
インドの長
粒米バスマティラ
イスとスパイスな
どで味つけした具
材とグレービー（カ
レー）を一緒に丁
寧に蒸し上げてい
ます。

チキンビリヤニ

Hyderabadi Chicken Biryani **001,430円**

スパイス香る柔らかな鶏肉とお米を一緒に炊き上げる
南インド風ピラフです。



チキンフライライス

Chicken Fry Rice **00900円**

スパイス香る中華風チキンチャーハン

Rice & Noodle

ライスと麺料理



インドの高級米

ライス

Rice **00330円**

ふっくら美味しく炊いた国産米ご飯です。



バスマティライス

Basmati Rice **00420円**

インドの最高級米「バスマティライス」。
長粒米でカレーによく合います。



インドの焼きそば

Chowmin

ミックスチャーミン

Mix Chowmin **00900円**

卵、チキン、エビ、野菜が入ったボリューム満点
のネパール式焼きそばです。



ネパールのラーメン

Thuppa

トゥクパ

Thuppa **00980円**

スパイス、ニンニク風味、チキン、エビ、たっ
ぷり野菜の旨味を効かせたネパール式ラーメン





00 2名様から **ロイヤルコース** Royal Course **お一人様 2,280円**

- トマトスープ Tomato Soup
- ミックスサラダ Mix Salad
- タンドリーチキン (2P) Tandoori Chicken 2P
- タンドリーエビ (2P) Tandoori Prawn 2P
- シークカバブ (2P) Seekh Kabab 2P

● ナン **Naan**

お好みのナンを一つお選び下さい Any one Naan of your choice

- プレーンナン Plain Naan
- バターナン Butter Naan
- ガーリックナン Garlic Naan
- チーズナン Cheese Naan
- クルミナン Kurumi Naan

※ プレーンナン
おかわり OK (1枚)



● ソフトドリンク **Soft Drink**

お好みのドリンクを一つお選び下さい Any one Drink of your choice

- ラッシー Lassi Plain/Mongo/Banana
- チャイ (H/I) Chai(H/I)
- コーヒー (H/I) Coffee(H/I)
- オレンジジュース Orange Juice
- パインジュース Pine Juice
- グレープフルーツジュース Grapefruit Juice
- ウーロン茶 Oolong Tea

各セットに +150円 でデザート付
Any one your choice



■ バニラアイス ■ マンゴーアイス
Vanilla Icecream Mango Icecream

+270円 で生ビール・耐ハイ各種・ハイボール・グラスワイン(赤/白) 変更 OK
+¥270 Alcohol Change Draft Beer Chu-hai Highball Glass Wine (R/W)

● カレー **Curry**

お好みのカレーを一つお選び下さい
Any one Curry of your choice

- チキンカレー Chicken Curry
- ポークカレー Pork Curry
- サグカレー Sag Curry
- キーマカレー Keema Curry
- エビカレー Prawn Curry
- ベジタブルカレー Vegetable Curry

ほうれん草のカレー
(チキン・ポーク・ポテトから選べます)
Chicken or Pork or Potato

おすすめ



100 クルフィー 500円

Kulfi

インドの代表的なアイスクリームです。
ミルクとナッツで作る口溶けの良い
味わいと極少量のスパイスが
スッパリ残る後味がクセに
なります。

おすすめ



101 マンゴークルフィー 550円

Mango Kulfi

ディワリオリジナルのクルフィーです。
マンゴーの濃厚な味わいとナッツが
絶妙に絡み合う、後味スッパリの
アイスクリームです。

デザート
Dessert



104 マンゴーアイス 450円

Mango Icecream

バニラアイスにマンゴーソースを練り
合わせて甘酸っぱく仕上げました。

103 バニラアイス 400円

Vanilla Icecream

濃厚なバニラのアイスクリームです。



105 チョコレートナン 600円

アイスクリーム付

Chocolate Naan

ディワリオリジナルナンにチョコレート
をトッピング。アイスクリームを
添えて。