



Dinner Menu

Welcome to Diwali ようこそディワリへ

ディワリは、ヒンドゥー教で一番大きなお祭りの名前です。毎年ヒンドゥー暦でカーティックと呼ばれる月（西洋暦では10月か11月）の満月から2週間後の新月の日に行われます。

このお祭りはヒンドゥー教の神様ビシュヌの化身であるラーマ王子が14年間国外追放されていましたが、自国アヨーディヤに凱旋をした際に人々が灯りをともし出迎えたことに由来するお祭りで、日本のお正月に匹敵するような一大行事としても知られています。

別名『光のお祭り』と呼ばれ（もとのサンスクリット語「ディパーワリー」は「灯明の列」の意味）、家々のまわりには素焼きのディヤという容器に油を入れ、綿で芯を作って火をともし、飾ります。ディヤの灯によって、富と豊穡の女神ラクシュミーを家に招き入れるのです。各家ではディワリのための祭壇が設けられ、お坊さんやその家の年長者がお祈りの儀式を行います。ディワリは通常4日間から5日間の行事で学校も会社もお休みになりますから、親戚同士、友達同士、お互いの家を訪問し合います。初日は新しい食器や鍋を買いに行く人が多く、金物屋さんが賑わいます。次の日は小ディワリ、この日は5~7個のディヤを灯します。3日目はディワリ祭りのもっとも重要な日、マハーラクシュミ・プージャーの日です。富と幸運の女神ラクシュミーに、家の繁栄と平和を祈るのです。一年のギャンブル運を試すため、賭け事をする人も。4日目がパイヤドゥージと呼ばれ、女性はお祈りのあと兄弟のおでこにティカ（赤い印）をつけ、甘いものを食べさせ、花を捧げます。兄弟からはお返しにお小遣いやお菓子を貰うのが慣わしです。

1年で一番楽しい行事と言っても過言でないお祭りディワリ。私達は、このお祭りの明かりのように温かみと幸福な時間を皆様にお届けしたいと思い、このお店にディワリと名付けました。



Salad & Soup

サラダ/スープ



デイワリサラダ

Diwali Salad

01 600 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デイワリ特製のサラダです。



タンドリーサラダ

Tandoori Salad 02 700 円

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



ミックスナッツサラダ

Mix Nats Salad 03 660 円

ミックスナッツと野菜を炒めた香ばしいサラダです。おつまみに最適。



トマトスープ

Tomato Souo 04 500 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



チャナチャット

Chana Chat

05 650 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

06 650 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

07 330 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

08 680 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 09 680 円

新感覚なタンドリーチキン入りポテトサラダ



Tandoori Dish

香ばしく焼いた土窯料理



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



タンドリーチキン

Tandoori Chicken 10 **750** 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

Tandoori Prawn 2pcs **11** **850** 円
4pcs **12** **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

Murgh Malai Tikka 2pcs **13** **560** 円
4pcs **14** **1,100** 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

Garlic Tikka 2pcs **15** **560** 円
4pcs **16** **1,100** 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
込んで濃厚な味に仕上げました



タンドリーミックスゲリル

Tandoori Mix Grill 7pcs **17** **2,300** 円

タンドリーチキン、シーカバブ 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。



フィッシュティッカ

Fish Tikka 2pcs **18** **650** 円
4pcs **19** **1,280** 円

白身魚をヨーグルトとスパイスに漬け込んで焼き上げました。

タンドリー
Tandoori



チキンティッカ

Chicken Tikka 2pcs **20** **520** 円
4pcs **21** **1,000** 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。



シーカバブ

Seekh Kabab 2pcs **22** **520** 円
4pcs **23** **1,000** 円

鶏と豚の合い挽き肉にスパイスで味付けして
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

Mutton Tikka 2pcs **24** **880** 円
4pcs **25** **1,650** 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。



Appetizer

ディワリのおつまみ



サモサ

Samosa

26 650 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。



ミックスパコダ

Mix Pakoda

27 935 円

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



軟骨の唐揚げ

Cartilage fried Chicken 28 820 円

なんこつのコリコリ感がやみつきになる



唐揚げ

Deep fried Chicken 29 850 円

スパイス入りピリ辛しょうゆ味、お肉は
ジューシーでカラッと味付け。鶏の唐揚げ



ポテトフライ

Potato Fry

30 580 円

じゃがいもをほくほく美味しく揚げました。

フライ



ソーセージ

Sasage

31 650 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。



エダマメ

Edamame

32 520 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

33 880 円

白身魚のフライ。さくっふわっの食感が
たまらない一品です。



Asian Food

アジアンフード



モモ

Momo

34,770 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。



チキンサデコ

Chicken Sadeko

35,780 円

グリルしたチキンと野菜にスパイスを
マリネしたもの



エビフライ

Prawn Fry

36,800 円

新鮮なエビをカラッと揚げました。
オリジナルタルタルソースで。



ナマハルマキ

Namaharumaki

37,750 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。



チリチキン

Chilly Chicken

38,900 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

39,900 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

40,080 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。



バターコーン

Butter Corn

41,520 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。

ベジタブルマンチュリアン

Vegetable Manchurian

42,900 円

キャベツとニンニクとピーマン、ジャガイモを刻ん
でショウガの効いたトマトソースで炒めた一品。

チキンマンチュリアン

Chicken Manchurian

43,900 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。





Chicken/Mutton/Pork

鶏肉／羊肉／豚肉のカレー

※辛さがお選びいただけます。

甘口
Sweet

普通
Mild

中辛
Medium

辛口
Hot

激辛
Very Hot

超激辛
Super Hot

バターチキン

Butter Chicken 45 1,080 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。

チキンティッカマサラ

Chicken Tikka Masala 46 1,080 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。

チキンカレー

Chicken Curry 44 935 円

玉ねぎトマト、チキンを煮込んだ定番中
の定番です。

チキンのカレー
Chicken Curry

キーマカレー

Keema Curry 47 935 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。

キーマエビカレー

Keema Prawn Curry 48 1,100 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)

キーマバイガンカレー

Keema Beigan 49 1,080 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)

マトンのカレー
Mutton Curry

マトンカレー

Mutton Curry 51 1,035 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。

マトンサグ

Mutton Sag 52 1,080 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。

マトンマサラ

Mutton Masala 53 1,080 円

柔らかな羊肉を入れて煮込んだスパイシー
カレーです。(ゆで卵入り)

ポークカレー

Pork Curry 54 935 円

豚肉とたっぷりの玉ねぎで煮込んだ
カレーです。

ポークサグ

Pork Sag 55 1,080 円

女性に人気の「ほうれん草カレー」に相
性の良い豚肉を入れて煮込みました。

ポークマサラ

Pork Masala 56 1,080 円

豚肉を濃厚なソースで煮込んだスパイシー
なです。

ポークのカレー
Pork Curry



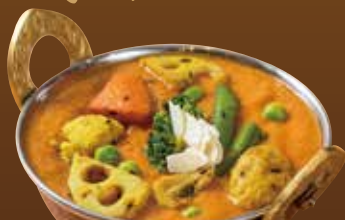
Vegetable/Seafood

野菜／シーフードのカレー

※辛さがお選びいただけます。

野菜のカレー Vegetable

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



ベジタブルカレー

Vegetable Curry 57 935 円

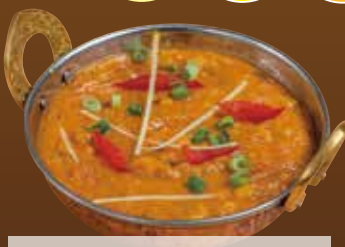
様々な野菜をふんだんに使ったカレーです。



サゲポテトカレー

Sag Potato Curry 58 935 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。



ダルタルカ

Dal Tadka 59 980 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。



ベイガンバリタ

Beigan Bharta 60 1,080 円

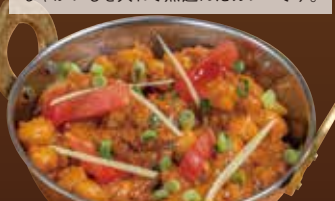
ナス、トマト、玉ねぎをじっくり煮詰めて旨味を凝縮。病みつきになる濃厚カレー。



サゲパニールカレー

Sag Paneer Curry 61 1,080 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。



チャナマサラ

Chana Masala 62 1,080 円

ビタミンたっぷりな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 63 1,080 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



パニールバターマサラ

Paneer Butter Masala 64 1,100 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。

シーフードのカレー Seafood Curry



シーフードミックス

Seafood Mix Curry 67 1,155 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 65 990 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。



バターエビカレー

Butter Prawn Curry 66 1,100 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。



エビマサラ

Prawn Masala 68 1,100 円

エビを濃厚なソースで煮込んだカレーです



フィッシュマサラ

Fish Masala 69 1,080 円

白身魚を濃厚なソースで煮込んだカレー、



サゲエビカレー

Sag Prawn Curry 70 1,100 円

ほうれん草ベースにエビを煮込みました。

トッピング Topping



バター

120 円



スパイスたまご

Spice Egg

120 円



パクチー

Coriander 120 円



Indian Bread

インドのパン

ナン
Naan

プレーンナン

Plain Naan

71 350 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

72 500 円

バター風味豊かなナンは、
普通のプレーンとは違った食感です。

クルミナン

Kurumi Naan

73 550 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

74 580 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。

バトウラ

Batura

75 550 円

インド風揚げパンはカレーにも
よく合います

ゴマハチミツナン

Sesami Honey Naan

76 550 円

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

ハニーチーズナン

Honey Cheese Naan

77 680 円

女性に人気のチーズナン。
お好みでハチミツをのろーり。

ラチャパラタ

Lachha Paratha

79 550 円

栄養豊富な全粒粉の生地をクロワッサン
のように幾層にも折り重ねたパン

オニオンナン

Onion Naan

80 550 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

81 500 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

82 600 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

83 550 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

84 680 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

85 350 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。

チーズナン

Cheese Naan

78 650 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。



Rice & Biryani

ライス／ビリヤニ

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。



マトンビリヤニ

Hyderabadi Mutton Biryani **861,530 円**

スパイス香る柔らかな羊肉とお米と一緒に炊き上げる南インド風ピラフです。



チキンビリヤニ

Hyderabadi Chicken Biryani **871,430 円**

スパイス香る柔らかな鶏肉とお米と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 Fri Rice **88980 円**

スパイス香る効いた海鮮チャーハン



チキンフライライス

Chicken Fri Rice **89880 円**

スパイス香る中華風チキンチャーハン



**ビリヤニ
+110 円で
たまご・パクチー
トッピングできます**

ライス

Rice **90350 円**

ふっくら美味しく炊いた国産米ご飯です。



インドの高級米

バスマティライス

Basmati Rice **91480 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 Chowmein



ミックスチョーミン

Mix Chowmin **92900 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 Thupka



トゥクパ

Thuppa **93980 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



ディナーコース Dinner Course



※辛さがお選びいただけます。

甘口
Sweet

普通
Mild

中辛
Medium

辛口
Hot

激辛
Very Hot

超激辛
Super Hot

94 2名様から ディワリコース Diwali 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

●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
- キーマカレー Keema Curry
- ポークカレー Pork Curry
- エビカレー Prawn Curry
- サグカレー Sag 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

●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
- チーズナン Cheese Naan
- バターナン Butter Naan
- クルミナン Kurumi Naan
- ガーリックナン Garlic 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
- オレンジジュース Orange Juice
- プレーン・マンゴー・バナナ Plain/Mango/Banana
- パインジュース 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

+300 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
+¥300 Alcohol Change Draft Beer Chu-hai Highball Glass Wine (R/W)

Dinner Set デイナーセット

ナン1枚
おかわり付

95 カジュアルセット

Casual Set

1,680 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
(ナンメニューより)

+350 円で
カレー変更可

You can change other Curry
(カレーメニューより)

甘口

Sweet

普通

Mild

中辛

Medium

辛口

Hot

激辛

Very Hot

超激辛

Super Hot

96 スペシャルセット

Special Set

2,100 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

97 ベジタブルセット

Vegetable Set

1,680 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 Roti/ Papad/

●ドリンク Samosa/Salad /Drink

+300 円で
ナン変更可

You can change other Naan
(ナンメニューより)

+350 円で
カレー変更可

You can change other Curry
(カレーメニューより)

※辛さがお選びいただけます。

98 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

ソフトドリンク

Soft Drink

●ラッシー Lassi
プレーン・マンゴー・バナナ

Plain/Mongo/Banana

●オレンジジュース
Orange Juice

●パインジュース
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

+300 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
+¥300 Alcohol Change Draft Beer Chu-hai Highball Glass Wine (R/W)

99 お子様セット

Child Set

(小学 2 年生以下)
(Under 7 Years Old)

750 円



●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

おすすめ

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
スッキリ残る後味がクセに
なります。

101 マンゴークルフィー
Mango Kulfi 550 円

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、後味スッキリの
アイスクリームです。

デザート
Dessert



103 マンゴーアイス
Mango Icecream 450 円

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。

102 バニラアイス
Vanilla Icecream 400 円

濃厚なバニラのアイスクリームです。

104 チョコレートナン
アイスcream付
Chocolate Naan 650 円

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creamを
添えて。

