

# Royal INDIAN RESTAURANT Naan Curry & Biryani Palace

カレーに使われているスパイス自体が漢方薬の役割を持っています。

更に身体を温める効果や肥満解決にも役立ち、それに加えて美味しいとくればこんな健康食はないでしょう!!

インド古来の伝承医学では食べ物が体を創るのだとしています。

体の中のバランスの崩れも食べ物の持つ力で整えるのだとか……?

その神髄がカレーにあるのかもしれませんね。



## 主なスパイスの一例

- ・ ターメリック (うこん)  
鎮痛・二日酔い等
- ・ コリアンダー (こすいし)  
胃薬・かゆみ止め等
- ・ グローブ (ちょうじ)  
消化機能促進等
- ・ シナモン (けいし)  
胃の薬・風邪等
- ・ レッドペッパー (しょくしょう)  
咳止め等
- ・ フエンNEL (ういきょう)  
去痰・胃の薬等
- ・ カルダモン (しゅくさ)  
胃の薬等
- ・ クミン (うまぜり)  
胃の薬等
- ・ ナツメグ (にくずく)  
胃の薬等
- ・ ガーリック (にんにく)  
食欲増進
- ・ ジンジャー (しょうが)  
胃腸薬・発汗剤・食欲増進等

他数十種類

インド料理 ロイヤル ナンカレー&ビリヤニパレス

# サラダ Salad

## ロイヤルサラダ Royal Salad

01 600 円

トマト、レタス、キューリ、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。



## ミックスサラダ Mix Salad

03 550 円

新鮮な野菜とアボカドのサラダです。  
当店オリジナルドレッシングをかけて。

## タンドリーサラダ Tandoori Salad

02 720 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。



## スープ Soup

### トマトスープ 04 550 円 Tomato Soup

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。



### 野菜スープ Vegetable Soup

新鮮な野菜から湧き出る美味しい  
仕上げたスープです。

### チキンスープ Chicken Soup

定番のチキンから出汁を取り、スッキリ  
仕上げたスープです。

# Salad & Soup

サラダとスープ

Royal INDIAN RESTAURANT  
New Curry & Sagan Palan



## パニプリ Panipuri

06 000 円

薄焼きの球状クラッカーにじゃがいもや豆などの具材を詰め、スープを入れた軽食。

## パパド Papad

05 330 円

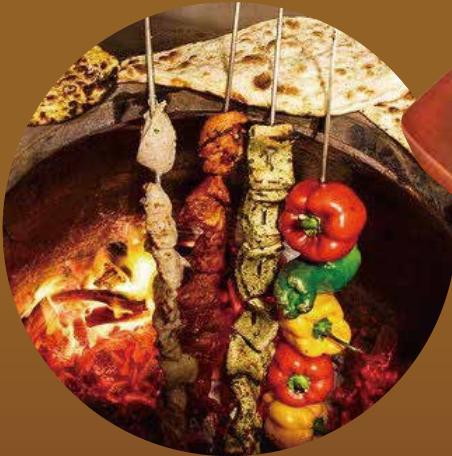
豆の粉で作ったパリパリのインドせんべい。  
おつまみにぴったり！



## マサラパパド Masala Papad

07 450 円

パパドに野菜、スパイスを加えてスパイシーに仕上げました。ビールがすすみます。



**タンドリーチキン**  
Tandoori Chicken 08 800 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** 5pcs 09 1,680 円  
Tandoori Prawn

ヨーグルトスパイスに漬け込んだ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 10 580 円  
Murgh Malai Tikka  
4pcs 11 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 12 580 円  
Garlic Tikka  
4pcs 13 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込んで濃厚な味に仕上げました。



## Tandoori 香ばしく焼いた土窯料理



**ハリヤリティッカ** 2pcs 14 600 円  
Hariyali Chicken Tikka  
4pcs 15 1,180 円

スパイスをすりつぶした緑色のペーストとヨーグルトで鶏肉をマリネしてから焼くため、鮮やかな緑色になります。



**タンドリーミックスグリル**  
Tandoori Mix Grill 7pcs 16 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 17 550 円  
Chicken Tikka  
4pcs 18 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 19 550 円  
Seekh Kabab  
4pcs 20 1,050 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。



### サモサ

Samosa

21 620 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。



### エビフライ

Ebisurai

23 880 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。



クリスピーチキンパコダ  
CrispyChicken Pakoda 22 880 円

豆粉まぶした野菜と鶏肉にクリスピーな衣の食感が楽しいスパイシーチキンです。



### ミックスパコダ

Mix Pakoda

24 680 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。

## Appetizer

ロイヤル特製のおつまみ

Royal INDIAN RESTAURANT  
Nan Camp & Banquet Palace



### ポテトフライ

Potato Fry

26 620 円

じゃがいもをほくほく美味しく揚げました。



### エダマメ

Edamame

27 550 円

枝豆をバターで炒めました。  
ビールの定番おつまみです。

### ソーセージ

Sasage

25 650 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。



### フィッシュフィンガー 5P

Fish Finger 5P

28 900 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。

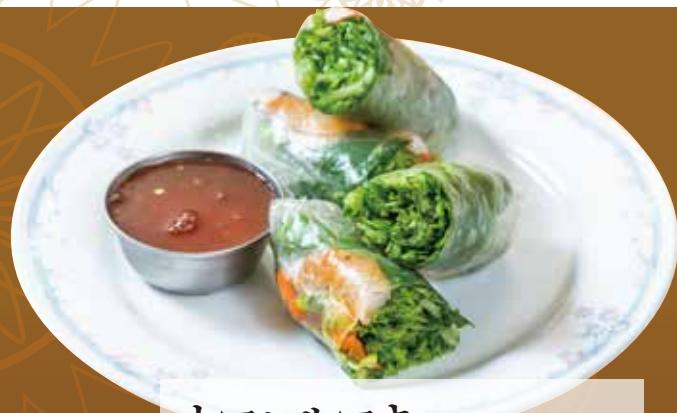


### モモ

Momo

**29770円**

ミニ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

**30790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。



### ベジタブルチョーミン

Vegetable Chowmin

**31750円**

卵、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。

### ミックスチョーミン

Mix Chowmin

**32900円**

卵、チキン、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。

インドの焼きそば  
*Chowmin*

## Asian Food アジアンフード



### チリチキン

Chilly Chicken

**33900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

**34900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

**351,080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。



### チキンマンチュリアン

Chicken Manchurian

**36950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。

**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。



**チキンカレー**  
Chicken Curry **37930円**

玉ねぎトマト、ちきんを煮込んだ定番中の定番です。



**バターチキン**  
Butter Chicken **381,080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 **391,080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。



**キーマカレー**  
Keema Curry **41930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)



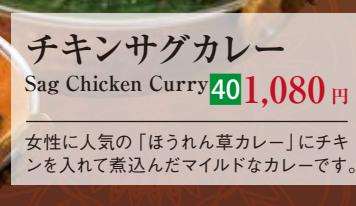
**キーマエビカレー**  
Keema Prawn Curry **421,100円**

チキンと豚のひき肉を使ったとしてもジューシーなカレーです。(エビ入り)



**キーマベイガンカレー**  
Keema Beigan **431,050円**

チキンと豚のひき肉を使ったとしてもジューシーなカレーです。(なす入り)



**チキンサグカレー**  
Sag Chicken Curry **401,080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。

**マトンのカレー**  
*Mutton Curry*



**マトンカレー**  
Mutton Curry **441,030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 **451,080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 **461,100円**

柔らかな羊肉を入れて煮込んだスパイシーなカレーです。(ゆで卵入り)



**ポークカレー**  
Pork Curry **47980円**

豚肉とたっぷりな玉ねぎで煮込んだカレーです。



**ポークサグ**  
Pork Sag **481,080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 Tikka Masala **491,080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*

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。

## 野菜のカレー Vegetable



ベジタブルカレー  
Vegetable Curry 50900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 51980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 551,080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。



ダルタルカ  
Dal Tadka 52950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 531,080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。



パニールバターマサラ  
Paneer Butter Masala 571,100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

バターエビカレー  
Butter Prawn Curry 581,100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 601,100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 611,100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 621,150円

ほうれん草ベースにエビを煮込みました。

# Indian Bread インドパン



## 野菜ビリヤニ

Vegetable Biryani

751,200円

スパイス香る新鮮な野菜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

Chicken Biryani

761,300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。



## 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)と一緒に丁寧に蒸し上げています。

### ライタ or カレー付

### ライタとは?

ライタは、主にインドなどで食される野菜を刻んだヨーグルトベースの料理です。



## マトンビリヤニ

Mutton Biryani

7+1,480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。



## エビビリヤニ

Prawn Biryani

781,480円

スパイス香る香ばしいエビとお米と一緒に炊き上げる  
南インド風ピラフです。

## Rice & Noodle

ライスと麺料理 ※ビリヤニはお米から炊きますのでお時間が20分程かかります

### ライス

Rice

79330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

80480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。



### チキンフライライス

Chicken Fri Rice

81900円

インドの最高級米バスマティライス使用  
スパイス香るチキン焼き飯



### MIX フライライス

MIX Fri Rice

82900円

インドの最高級米バスマティライス使用  
スパイス香るMIX 焼き飯

スパイス香るMIX 焼き飯

# Royal Course

ロイヤルコース



83 2名様から ロイヤルコース Royal Couse お一人様 2,280円

## ●ナン Naan

- 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

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<br>Plain Naan   | ●チーズナン<br>Cheese Naan |
| ●バターナン<br>Butter Naan   | ●クルミナン<br>Kurumi Naan |
| ●ガーリックナン<br>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<br>プレーン・マンゴー・バナナ<br>Plain/Mongo/Banana | ●オレンジジュース<br>Orange Juice   | 各セットに+150円でデザート付<br>Any one your choice |
| ●パインジュース<br>Pine Juice                             |                             |   |
| ●チャイ (H/I)<br>Chai(H/I)                            | ●ウーロン茶<br>Oolong Tea        |   |
| ●コーヒー (H/I)<br>Coffee(H/I)                         | ■バニラアイス<br>Vanilla Icecream | ■マンゴーアイス<br>Mango Icecream              |



## ●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<br>Chicken Curry | ●キーマカレー<br>Keema Curry       |
| ●ポークカレー<br>Pork Curry    | ●エビカレー<br>Prawn Curry        |
| ●サグカレー<br>Sag Curry      | ●ベジタブルカレー<br>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

+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)

# Dinner Set ディナーセット



## 84 オススメセット Osusume 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 (I 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  
Choice Naan Menu  
  
+350 円で  
カレー変更可  
Choice Curry Menu

## 85 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 ●パープド ●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  
Choice Naan Menu  
  
+350 円で  
カレー変更可  
Choice Curry Menu

※ 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

## 86 スペシャルセット Special Set

2,100 円



### ●カレー Curry

・ほうれん草エビカレー Sag Prawn Curry  
・バターチキンカレー Butter Chicken 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 / クルミ  
Plain/Garlic/Butter/Cheese/Kurumi

●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



## 87 ロイヤルセット Royal Set

2,050 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 (I Choice Chicken orPork orPotato)

### ●小ナン ●2 スープ 2 Soup

小ガーリック & 小チーズ  
Small Garlic & Cheese Naan

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

# Soft Drink

●ラッシー Lassi  
フレーン・マンゴー・バナナ  
Plain/Mongo/Banana

●オレンジジュース  
Orange Juice

●チャイ (H/I)  
Chai(H/I)

●パインジュース  
Pine 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)

## 87 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 (チーズかフレーン)

### ●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



88 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。



89 プリン 500円  
Pudding

卵、牛乳、砂糖、生クリーム、バニラの  
シンプルな材料で作る当店のプリン。



# D デザート Dessert



90 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。



91 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。

