

# 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ないね。



## 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（こずいし）  
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
- ・フェンネル（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。



## 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

Tomato Soup

04 550 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。

## 野菜スープ

Vegetable Soup

新鮮な野菜から湧き出る美味しく  
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



## 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！



## 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。

## 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て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てマイルドな味に焼きました。



### 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

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。



## クリスピーチキンパコダ

Crispy Chicken 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。



## エビフライ

Ebifurai

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。

フライ



## ミックスパコダ

Mix Pakoda

24,680 円

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

## Appetizer

ロイヤル特製のおつまみ



## 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。

## 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。



## 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。



## 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

29,770 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。



## ナマハルマキ

Namaharumaki

30,790 円

野菜にエビ、チキンティックカが入った、  
インド風の生春巻きです。



## ベジタブルチョーミン

Vegetable Chowmin

31,750 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

32,900 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

33,900 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

34,900 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

35,1080 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

36,950 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 37,930 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 38,1,080 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 39,1,080 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。



## チキンサグカレー

Sag Chicken Curry 40,1,080 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。



## キーマカレー

Keema Curry 41,930 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 42,1,100 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 43,1,050 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)

マトンのカレー  
Mutton Curry

## マトンカレー

Mutton Curry 44,1,030 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 45,1,080 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 46,1,100 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 47,980 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 48,1,080 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 Tikka Masala 49,1,080 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



**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 **50,900 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 **51,980 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 **52,950 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 **53,1080 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。

**サグパニールカレー**Sag Paneer Curry **54,1,080 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 **55,1,080 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 **56,1,100 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 **57,1,100 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***バターエビカレー**Butter Prawn Curry **58,1,100 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。

**エビカレー**Prawn Curry **59,990 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。

**エビマサラ**Prawn Masala **60,1,100 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 **61,1,100 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 **62,1,150 円**

ほうれん草ベースにエビを煮込みました。



ナン  
Naan

## プレーンナン

Plain Naan

632330 円

タンドール窯で焼いた  
インドの代表的なパンです。

## チーズナン

Cheese Naan

64650 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。

## ハチミツ

Honey

+50 円

甘いハチミツをとろーり。

## バターナン

Butter Naan

65500 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。

## カシミリナン

Kashmiri Naan

66500 円

ナッツやココナッツ、ドライフルーツ、  
黒砂糖などを詰めて焼いた甘みのあるナン

## クルミナン

Kurumi Naan

67500 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。

## オニオンナン

Onion Naan

68500 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。

## ラチャパラタ

Lachha paratha

69500 円

インドの「層状の薄焼きパン」です。生  
地を何度も折りたたんで渦巻き状にします

## ガーリックナン

Garlic Naan

70500 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。

## ゴマハチミツナン

Sesami Honey Naan

71550 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。

## アルキーマナン

Alu Keema Naan

72560 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。

## タンドリーロティ

Tandoori Roti

73330 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。

## バトゥラナン

Bhatura Naan

74550 円

バトゥラとはナンの生地をサラダ油で  
揚げたインド特有のパンです。



## 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。

## 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。

### 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。

## 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。



## 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







## 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 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)



### ●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

### ●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/Mongo/Banana
- パインジュース Pine Juice
- チャイ (H/I) Chai(H/I)
- 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)



# Dinner Set デイナーセット

ナン1枚  
おかわり付

## 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 (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

Choice Naan Menu

+350 円で  
カレー変更可

Choice Curry Menu

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。

## 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 (1 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

## 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

Choice Naan Menu

+350 円で  
カレー変更可

Choice Curry Menu

## ソフトドリンク Soft Drink

- ラッシー Lassi ●オレンジジュース  
プレーン・マンゴー・バナナ Orange Juice  
Plain/Mongo/Banana
- パインジュース  
Pine Juice

- チャイ (H/I)  
Chai(H/I)

- コーヒーマ (H/I) ●ウーロン茶  
Coffee(H/I) 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



- 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



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。



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。