



# DINNER & WEEKEND MENU

## Bangera's Kitchen

19th-26th October "Seafood Week"



- |                                                                                                                                                                              |                                                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                 |                                                       |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1</b> 本日のサール<br/><b>Today's saar</b><br/>絶妙ブレンドのスパイスで仕上げた南インド・マンガロールの名物スープ。スターターにどうぞ。</p>                                                                              | <p><b>¥770</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p>   |    | <p><b>11</b> ニール ドーサ (2枚)<br/><b>Neer Dosa (2pc)</b><br/>プルプルな食感が癖になるマンガロール郷土料理。米粉から作った生地を薄くクレープ状にしました。カレーと合わせて。</p>                                            | <p><b>¥770</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p>   |    |
| <p><b>2</b> マンガロールパンズ (2ピース)<br/><b>Mangalore Buns (2pcs)</b><br/>バナナの芳醇な香りが漂う揚げパン。リピーター続出の美味さです。サンバルとココナッツチャートニを一緒に召し上がりください。</p>                                           | <p><b>¥990</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p>   |    | <p><b>12</b> ウルドウドーサ (1枚)<br/><b>Urdu Dosa (1pc)</b><br/>マンガロール流のドーサ(米粉クレープ)。ウラド豆と米の生地で焼き、もっちりとした食感に仕上げました。</p>                                                 | <p><b>¥660</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p>   |    |
| <p><b>3</b> パニールウルワル<br/><b>Paneer Uruval★</b><br/>パニール(インド風カッテージチーズ)をカシュナッツやカレーリーフで炒めた濃厚スパイシーな前菜。ピールのアディにも最高です。</p>                                                         | <p><b>¥2,420</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |    | <p><b>13</b> オイスターアチャル<br/><b>Oyster Achar★★</b><br/>旨みたっぷり、牡蠣のピリ辛インド風ビクルス。</p>                                                                                 | <p><b>¥1,320</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |    |
| <p><b>4</b> イカスッカ<br/><b>Sukka (Squid)★★</b><br/>肉や魚介類をギーやココナッツ、数種類のスパイスを使い風味豊かに炒めた「スッカ」。今週の具材はイカです！</p>                                                                     | <p><b>¥3,322</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |    | <p><b>14</b> バーリワンギ (中辛)<br/><b>Bharli Vangi (Med)</b><br/>インド中西部・コカンで人気の茄子カレー。未知の味なのにどこか懐かしい。カレー細胞おススメの一品です。</p>                                               | <p><b>¥2,035</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |    |
| <p><b>5</b> タンドーリマナガツオ<br/><b>Tandoori Pomfret (1whole)★</b><br/>スパイス・ヨーグルト・オイルでマリネし、タンドール窯でじっくり焼き上げたマナガツオ。インドでは高級魚として愛されています。</p>                                           | <p><b>¥7,150</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |    | <p><b>15</b> チキンザクティ (辛口)<br/><b>Chicken Xacuti (Spicy)</b><br/>旧ポルトガル領インド・ゴアで食べられているスパイシーなチキンカレー。</p>                                                          | <p><b>¥2,145</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |    |
| <p><b>6</b> タコのマンガロールビリヤニ<br/><b>Manglorean Octopus Biryani★★</b><br/>日本でもブレイク中、インドのご馳走「ビリヤニ」。バスマティライスをスパイスでマリネした具材や黄色玉ねぎと一緒に炊き上げました。今週の具材はタコ！マンガロールやモルディブではタコもよく食べるんです。</p> | <p><b>¥3,432</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |    | <p><b>16</b> フィッシュモイリー (甘口)<br/><b>Fish Moilee (Mild)★</b><br/>ココナッツミルクやカレーリーフを使いマイルドに仕上げた南インド式カジキのカレーです。</p>                                                   | <p><b>¥2,310</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |    |
| <p><b>7</b> バレダイレダミン<br/><b>Bareda ireda meen (Mackarel)★</b><br/>アジのバナナリーフ包み蒸し。インドのソロアスター教徒「パールシー」の料理です。</p>                                                                | <p><b>¥2,420</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |   | <p><b>17</b> ココナッツアイスクリーム<br/><b>Coconut Icecream</b><br/>ココナッツミルクの濃厚な風味が魅力のマンガロール式アイス。</p>                                                                     | <p><b>¥715</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p>   |   |
| <p><b>8</b> フィッシュフライ<br/><b>Fish Fry</b><br/>パンガラスキッチンで大人気の魚料理。スパイシーでお酒が進みます。</p>                                                                                            | <p><b>¥1,320</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |  | <p><b>18</b> 柿のアチャル<br/><b>Persimmon Achar★</b><br/>一条もんこセレクト、日本の秋の味覚「柿」をピリ辛インド風ビクルスに仕立てました。</p>                                                                | <p><b>¥1,320</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |  |
| <p><b>9</b> イエティダチャートニ<br/><b>Yetti da chutney</b><br/>干しエビのチャートニ(インドのペースト)。インド海岸部で愛される料理です。いろいろな料理に合わせたり、おつまみにしたり。</p>                                                      | <p><b>¥1,320</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p> |  | <p><b>19</b> チャパティ<br/><b>Chapati</b><br/>インドの家庭で食べられている全粒粉の平たいパン</p>                                                                                           | <p><b>¥660</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p>   |  |
| <p><b>10</b> バスマティライス<br/><b>Basmati Rice</b><br/>芳醇な香りを放つインド産の高級米。細長い形状で、柔らかく粘り気が少ないのが特徴です。</p>                                                                             | <p><b>¥715</b><br/><small>(税込, inc.tax)</small></p>   |  | <p>★ Limited menu for Foodies Diner<br/>★ Limited menu for the Seafood Week</p> <p>お通しをご用意しております (¥30<small>(税込, inc.tax)</small>)<br/>必要のない方は、スタッフにお伝えください</p> |                                                       |                                                                                       |

※画像はイメージです

## Course Meal

コース料理 (2時間制) **¥6,500** (税別, exc.tax)

選りすぐりの海鮮料理を中心に、ここでしか食べられないインド料理コースをご用意しました。

【特典:パンガラスブループレストラン10%OFFチケット】

マンガロールパンズ(1枚)、イカスッカ【渋谷限定/海の週限定】、タコのマンガロールビリヤニ【渋谷限定/海の週限定】、ニールドーサ(1枚)、バーリワンギ(中辛)またはチキンザクティ(辛口)またはフィッシュモイリー(甘口)【海の週限定】、ココナッツアイスクリーム Mangalore Buns (1pc), Sukka (Squid) ★★, Manglorean Biryani (Octopus)★★★, Neer Dosa (1pc), Bharli Vangi (Med) or Chicken Xacuti (Spicy) or Fish Moilee (Mild)★, Coconut Icecream

Bangera's Kitchen

