

DINNER MENU

モハン食堂 by ミリス

お店を持たないスリランカ料理の名シェフであり、アーユルヴェーダ医師でもあるガマゲ・モハン先生の料理を、東京・八王子にあるスリランカ料理店「ミリス」がバックアップした夢のレストランです。



1 モハン先生特製！スリランカプレート ¥1,870

アーユルヴェーダの考え方に則って毎日の体調を整えるスリランカの家庭料理プレート。カレー、バスマティライス、ポルサンボル（ココナッツふりかけ）、パリッパ（豆カレー）に目替わりの副菜を組み合わせました。混ぜながらお召し上がりください。スパイシーなのに胃にもたれず、食べたあとカラダがスッキリ軽くなる健康食です。

2 辛味ふりかけ ¥55
辛いモノ好きな方、プレートの辛さ調節にどうぞ。

3 スパイス玉子 ¥220
プレートのトッピングにどうぞ。

4 ワデ ¥440
豆で作ったスリランカの揚げ物。プレートの副菜に。お酒のお供に。

5 カットレッツ (2個) ¥440
ツナを用いた、旨味たっぷりスパイシーなスリランカのカレーコロケ。ビールのお供に最適！

6 ポールロティ (2個) ¥440
ココナッツの風味と独特の食感が癖になるパン。紅茶とあわせて軽食にどうぞ。辛味ペースト「ルヌミリス」つき。

9 インディアーパ ¥1,320
(ストリングホッパー)
いわば、米粉で作ったプルプルそうめん。カレーにつけて召し上がれ。

Dessert - デザート -

7 ワタラッパン ¥660
カレー細胞激推し、スリランカの黒糖プリン。一度食べるとまた食べたくなる禁断のスイーツです。

8 スリランカ式パンケーキ ¥660
紅茶の国スリランカはお茶菓子も豊富。日本とはちょっと違うパンケーキをどうぞ。



辛味ふりかけ



カットレッツ



ポールロティ



ワタラッパン

*価格は全て税込価格です *写真は全てイメージです



ミリス

ミリスの魅力は、スリランカの家庭料理。

スリランカ出身のアーユルヴェーダ医師がつくりだす日本人のカラダに合った食材を使用したアーユルヴェーダ料理が人気。必要なスパイスや調味料を少しずつ入れ、素材の持つ本来の味、風味を大切に料理の数々。

お客様のより良い明日を願い、体に優しい料理をご提供しております。

〒192-0084 東京都八王子市三崎町 7-4 <http://miris.sub.jp/>

<https://www.facebook.com/curryandbarmiris/>

https://www.instagram.com/nangoku_miris/?hl=ja

