

LUNCH 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料理プレート。カレー、パスマティライス、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てみました。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。

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

