

モハン食堂 リターンズ

日本のカレーともインド料理とも全く違うスリランカ料理は、刺激的なのに胃にもたれず、
 毎日食べられる不思議な料理です。
 知る人ぞ知るスリランカ料理マスターであり、アーユルヴェーダ医師でもあるモハン先生による、極上の食体験をぜひ。



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、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（豆カレー）に
 回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 本日の日替わりスリランカ A ¥600
- 3 本日の日替わりスリランカ B ¥800
- 4 本日の日替わりスリランカ C ¥1,000
- 5 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。
- 6 スパイス玉子 ¥220
プレートのトッピングにどうぞ。
- 7 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。
- 8 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ッケ。
ビールのお供に最適！
- 9 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「ルヌミス」つき。

Dessert-デザート-

- 10 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い禁断のスイーツです。
- 11 ライスプディング ¥660
米粉をココナッツミルクとスパイスで
甘く煮込んだデザートです。



辛味ふりかけ



カットレッツ



ポールロティ



ワタラッパン