

インド料理の中で極めて評判の高いパンジャブスタイル。それはパンジャブ自体の地理的位置に負うことが大きいでしょう。ヒマラヤのふもと平原に5つの河が流れるこの土地は豊かな農業地帯で、川が肥沃な畑を潤しています。パンジャブ料理に求められる熟達した食材の取り合わせと調理法から、より豊かな味わいと滑らかな舌触りが生まれてきます。料理に大切なのはバランスです。パンジャブのスパイスは魚、肉、野菜などの素材の香りと食感をやさしく引き立ちますが、決して強すぎることはありません。1946年創業の当レストランは、英国でインド北部の料理を専門にするレストランの中では最も長い歴史を持ち、コベントガーデンで代々のお客さまにパンジャブならではの料理をお楽しみいただいております。4代にわたる家族経営の当レストランでは、様々なパンジャブの雰囲気や再現し、シルクの壁には由緒ある絵が多数展示されています。当店で使用している食材の中で、お客様がアレルギーのあるものがあれば、事前にお知らせください。

## 前菜

パコラ (M)

ひよこ豆の衣をつけたオニオンをハーブとスパイスで調理

アロー ティキ (M)

軽くスパイスしたポテトティキに  
当店独自のスイート&サワーソース添え

パンジャブ サモサ (M)

野菜を詰め、パリッと調理した三角形のパイ

カドウ プリ (M)

パリッとしたプリ(ブレッド)にかぼちゃをのせた常連に人気メニュー

チキン チャット

ジューシーなダイスカットのチキンに  
当店独自のスイート&サワーソース添え

チキン ウィング

注文はお早めに。タンドゥーリで20分ロースト。  
ご注文後に調理メインとお出しすることもできます。

フィッシュ ティキ

新鮮な鱈を軽くフライにし、ハーブとスパイス添え

パパド (M) プレーン または マサラ (スパイシー)



## タンドーリ

パンジャブの伝統的クレーオープンがインドのバーベキューの真髄。当店のタンドーリは、伝統的な鍋に敷き詰めたジュージューするオニオンにのせてお出しし、ざっぱりとしたミントソースを添えています。

チキン タンドーリ

世界的に有名なパンジャブの骨付きローストチキンで骨付き新鮮なヨーグルトとタンドーリマサラでマリネ

チキン ティカ

ダイスカットのチキンにタンドーリマサラをマリネし、串に刺してロースト

ラム ボティ ケバブ

ジューシーなラムをスパイスヨーグルトでマリネ

ラム シーク ケバブ

スパイスしたミンスラムのケバブ。  
念入りに串に刺してタンドールで調理

タンドーリ キングプローン

マイルドにスパイスされたジューシーなキングプローン

タンドーリ ミックス グリル

タンドーリチキン、チキンティカ、  
シークケバブとボティケバブのミックス

チキン ティカ スペシャル

チキンティカにブランデーをかけ、炎が上がったまま  
テーブルへ。当店のスペシャルメニュー

ハリヤリ チキン ティカ

柔らかなチキンの胸肉を、新鮮なミントとコリアンダーの香りでマリネ

タンドーリ ベジタブル (M)

タンドールでローストしマリネしたミックス野菜

タンドーリ パニール (M)

ハーブとスパイスをマリネした自家製コテージチーズ

## チキン カレー

エンドルフィンを刺激し神経をピリッとさせる当店のチキンカレーはきつと病みつきになります。実際あるお客さまは退職するまでの40年間、週5日、毎日2回、当パンジャブにお越しになりました。

チキン コルマ

柔らかなチキンとクリームとマイルドスパイスのソース

チキン マドラス (H)

辛いパンジャブソースのチキン

アカリ ムルガ

自慢のパンジャブピックルスタイルのチキン。  
ピリッとしてもスパイスはマイルド、一生に一度はどうぞ。

- パンジャブお薦め

メティ ムルガ

パンジャブの超お薦め、ジューシーなチキンを  
新鮮なフェヌグリークと調理

チキン カライ

伝統的なパンジャブのトマトとグリーン  
ペッパーのソースで煮込んだジューシーなチキン

チキン ティカ マサラ

この昔ながらの料理には決まったレシピはありませんが、  
当店のディッシュは1973年から変わりません。チキンティカに  
タンドーリマサラとトマトベースのソース付き

チキン ジャルフレジ

ドライめの細切りチキンにトマトとオニオンを添え、  
ショウガとグリーンペッパーとマイルドスパイスで異国的に

サグ チキン

インドスパイスで調理した、ダイスカットの骨なしチキンとホウ  
レンソウ

バター チキン

当パンジャブの頂点に立つ、ジューシーな骨付きチキン。  
バターを使ったクリーミーなソース添え

- パンジャブお薦め



## ラム カレー

パンジャブの女性が愛を求め男性を元気付けるときに作る料理です。  
男性の方々ご注意ください、女性の方々はご期待を。

ラム コルマ

マイルドなスパイスのラム。クリームを添えたソース。

ラム マドラス (H)

ラムに辛いパンジャブのスパイスソース添え

カライ ゴーシュト

ジューシーなラムをトマトとグリーンペッパーと共に  
伝統のパンジャブソースで調理

ラム ジャルフレジ

細切りにしたドライめのタンドーリラムを  
トマトとオニオンと一緒に調理。ショウガとグリーンペッパーと  
マイルドスパイスで異国的に。

サグ ゴーシュト

ジューシーなラムをホウレンソウと調理

メティ ゴーシュト

パンジャブの逸品をもう一品。パンジャブお気に入りの新鮮な  
フェヌグリークのハーブと共に、ラムをジューシーに調理。

プディナ ゴーシュト

ラムをミントとマリネし、ハーブ、スパイス、グリーンペッパーと調理

アカリ ゴーシュト

辛くて病み付きとなるミディアムスパイスの  
細切りラムのカレー。お客さまに大人気一品  
- パンジャブお薦め

## ベジタブル

当店の野菜料理は多すぎず少なすぎず。多くの大使館員が真のパン  
ジャブの野菜料理を渴望していた1951年当時、祖父はパンジャブをイ  
ンド大使館に近接する現在地に移転しました。

ダール

パンジャブのイエローレンズ豆料理として欠かせない自家製ダール。  
タンパク質に富み栄養満点

グサングッズ カリ ダール

祖父秘伝のレシピによるクラシックな黒豆料理です

サグ

パンジャブのポパイたちに愛される、本格パンジャブ風ホウレンソウ

サグ パニール

ダイスカットのコテージチーズをホウレンソウとスパイスとで調理

サグ アル

ホウレンソウとポテトをスパイスと調理

バイガン

センセーショナルでヘルシーな、ナスの詰め物パンジャブ風

ムター パニール

グリーンピースとダイスカットした自家製コテージ  
チーズのカレーで定番

ベジタブル コフタ

スパイス味のカボチャのダンプリング。ハーブのソース添え

パニール マクハニ

トマトとバターとクリームたっぷりのソースで調理した  
デリー名物のコテージチーズ。

ミックス ベジタブル カレー

クミンの種とスパイスで調理した各種野菜のカレー

パンジャブ コル

ひよこ豆を使った伝統的なパンジャブのカレー。暖かな家庭料理

アル コル

パンジャブ名物をもう一品。ひよこ豆のカレーに  
ポテトを添えたもので、スパイスは軽め。

カライ パニール

ベジタリアンのお好み料理。細切りコテージチーズとグリーンペッ  
パーをしょうが・ガーリックのペーストと共にソテー。

スパイシーなトマトソース添え。パンジャブやデリーで好まれます。

ボンベイ アル

辛くスパイシーなポテト

ゴビ アル

ややスパイシーなカリフラワーとポテトのソテー。  
パンジャブの母親達が娘達に伝える昔からのレシピ

ビンディ マサラ

新鮮なオクラをハーブとスパイスでソテー

マッシュルूम

スパイスとハーブを加えたカレー味のマッシュルूम

カドウ サブジ

甘めの贅沢なカボチャのカレー- パンジャブお薦め

サイドディッシュ

ダヒ

栄養価の高い天然ヨーグルトで、パンジャブではどの家庭にも。

キューカンバー ライタ

ひんやりとおいしいキュウリの入った天然ヨーグルトで

ブンディ ライタ

パリッとしたベサン粉の粒入りの冷えたヨーグルト

パンジャブ サラダ

オニオンを添えた新鮮なガーデンサラダ

カチュンバー サラダ

ダイスカットしたポピュラーなグリーンサラダ

## シーフード カレー

プローン ブナ

えびと  
トマト、グリーンペッパーを濃厚なソースで調理

キングプローン ブナ

キングプローンを濃厚なスパイシーソースで調理

ベナム マッチ タルカリ

魚のカレー



## バスモティ ライス

香り高い、シルクのようなヒマラヤ山麓のライス

ピロー ライス (☞) クミンの種で香りをつけたライス

プレーン ライス (☞) おいしく炊き上げた白米

## ビリヤニ

グレービーソースで調理したライスに、3つの中から  
お好みのものを添えます。野菜カレーまたはライタ付き

ベジタブル ビリヤニ (M)

チキン ビリヤニ

ラム ビリヤニ

## パンジャブ ブレッド (M)

バター ナン

タンドーリの壁で入念に焼いた  
シンプルかつ贅沢なブレッド

チーズ ナン

薄いフランスチーズをはさんだパンジャブのフラットブレッド。  
スターターにも好適

クルチャ ナン

スパイシーなおニオン入り

ガーリック ナン

お食事後に何かセクシーなお考えなら、  
今夜はこのセンセーショナルガーリックナンはお控えください。

チリ ナン

チリの入ったパンジャブの特製イーストの辛いナン

ペシュワリ ナン

ドライフルーツとココナッツ入り

ラッチャ パラタ

クリスピーで何層にもなったパン。  
濃厚ソースの料理にぴったり

アル パラタ

スパイスの利いたポテト入り

タンドーリ ロティ

タンドールで焼いた全粒のフラットブレッドです

チャパティ

ご注文いただいてからタワ(伝統的ホットプレート)で  
焼き上げるブレッド

タンドーリ パラタ



(M) - ベジタリアン

(H) - ホット

土日を含め毎日ランチおよびディナーにオープン・テークアウェイサービス・10%のサービス料金追加・ミニマムチャージはお一人様¥1500です。

当店出入りの業者からは、当店の遺伝子組み換え食品を納めていないことが報告されています。



JAPANESE



UK's Oldest North Indian Restaurant  
Serving Distinctive Punjabi Cuisine

