

Maharaja

Indian Restaurant & Bar

ディナーセットメニュー Dinner set menu 套餐菜單

セットのカレーは チキンカレー・バターチキン・キーマカレー・マトンカレー
ベジタブルカレー・ほうれん草豆カレー ダルカレー チャナマサラ・日替わり
からお選びください

A set 1200yen

(上記よりお好きなカレーをお一つおえらびください、
ナン or ライス、チキンテッカ、スープ)

Any★ one curry , choose a Nan or rice and 3 pieces of spicy
Chicken soup

(★1 咖喱、印度面包 或 印度米飯、辣鷄燒、湯)



B set (Vegetable set) 1400yen

(上記よりお好きなカレーをお一つおえらびください、
ナン or ライス、サモサ、パコラの盛り合わせ、スープ)

Any★ one curry , choose a Nan or rice, samosa and pakora
(samosa & pakora is vegetable) ,soup (★1 咖喱、印度面包
或 印度米飯、印度土豆蔬菜包揚、印度蔬菜天麩、湯)



ターリー set 1600yen

(上記よりカレーをお二つおえらびください、ナン ライス、
タンドリーチキン、スープ チャイまたはラッシー)

Please choose ★two curry, choose a Nan and rice. Tandoori chicken,
indian soup Chai or Lassie (★2 咖喱、印度面包 印度米飯、
土釜辣鷄腿燒、

印度湯 印度牛奶茶 或 印度酸牛奶飲料)



インド風焼きそばセット (チョーミンセット)

Indian style chow mein

900yen

(エッグ、ベジタブル、から1品おえらびください)

Choose one from egg, vegetable, and

スープ、ソフトドリンク サラダ)

and soup softdrink 印度炒飯 (蛋或蔬菜)、湯 清涼飲料

インド風焼き飯セット (フライドライスセット)

Fried Rice set

1000yen

(エッグ、ベジタブル、キーマ、チキン マトンから1品おえらびください)

Choose one or two from egg, vegetable, chicken or minced meat or mutton and

インド風スープ、デザート) dessert (yogurt, sherbet)

and Indian soup 印度炒飯 (蛋或蔬菜或碎肉或鶏或羊)、甜食、印度湯



チョーミンセット



フライドライスセット

小学生以下のお子様用

チャイルド set

500yen

甘口カレー、ライス or ナン、ソフトドリンク

child set (one non spicy curry, choose Nan or rice and soft drink)

孩子的咖喱安排 (甜咖喱、印度的面包 或 印度米飯、清涼飲料)

ディナーコースメニュー

Course menu

マハラジャペアコース 4000yen

(お好きなカレーをメニューから2つおえらびください、お好きなナン&ライス、)



サモサ、パコラ、チキンティッカの3種類盛り合わせ、デザート、インド風スープ
お好きなドリンク



Any two curry , choose a Nan or rice,
(2 咖喱、印度面包、印度米飯)

spicy chicken and samosa and pakora, dessert
(yogurt, pudding or sherbet)
and indian soup drink

辣鷄燒、印度土豆蔬菜包揚、印度蔬菜天麩、甜食、印度湯、清涼或酒精飲料)

マハラジャコース お一人様用

Maharaja course (大王套餐菜單) 2800 yen

お好きなカレーを2種類おえらびください、お好きなナン&ライス、
カシューナッツフライ、インド風スープ、タンドリー (チキン チキンティッカ
エビ、シシカバブ、レシミカバブ) から一つ パコラサモサ盛り合わせ、
自家製デザート、お好きなドリンク

Choose two curry from anyone and choose 1 from any Nan and turmeric rice, and fried cashew nut Choose
Tandoori pakora, samosa, Homemade dessert, indian soup, 1 any drink)

(2 咖喱、印度面包 或 印度米飯、腰果炒、土釜辣鷄腿燒、印度土豆蔬菜包揚、
印度蔬菜天麩、甜食、印度湯、清涼或酒精飲料)



単品カレー料理

咖喱菜單

Single curry dish

チキンベース

1 チキンカレー★

(chicken curry) 鶏咖喱

700 yen



チキンカレー

2 チキンビンダル (辛)

(chicken curry hot) 鶏咖喱辛

750 yen

3 ガーリックチキンカレー

garlic chicken curry

(ガーリック風味付けチキンカレー)

(garlic flavor putting chicken curry) 蒜鶏咖喱

800 yen



バターチキンカレー

4 キーマ (ひき肉) カレー★

Keema curry

(curry of minced meat) 碎肉咖喱

800 yen

5 バターチキンカレー ★

butter chicken curry

(バター風味チキンのカレー)

(curry of butter flavor chicken) 黄油鶏咖喱

850 yen



6 ほうれん草とチキンのカレー 850 yen

curry of spinach and chicken

菠菜、鶏咖喱

ほうれん草とチキンのカレー

ベジタブルベース

7 ミックスベジタブルカレー★
curry of mix bejitaburu
(旬のお野菜たっぷりカレー)

700 yen



700 yen ミックスベジタブルカレー

分りやすいようにルーを入れず
撮影しております

8 ダル (インド豆) のカレー
Dall (indian beans) curry
(インド人なら豆のカレー)
(curry of indian beans.) 印度豆咖喱

800 yen



9 チャナマサラ
chana masala curry
(ひよこ豆のカレー)
(curry of chickpeas) 雏豆咖喱

850 yen

チャナマサラ

10 ほうれん草とチーズのカレー
spinach and cheese curry
(ほうれん草と手づくりチーズのカレー)

800 yen



11 ほうれん草とダルのカレー★
spinach & indian beans curry
(ほうれん草と豆のカレー)
菠菜、印度豆咖喱

ほうれんと草チーズカレー

マトンベース

12 マトンカレー★
mutton curry
印度的羊肉咖喱

800yen

12 マトンカレービンダル (辛)
mutton vindaalu curry (hot)
印度的羊肉辛咖喱

850yen



13 マトンとほうれん草カレー
mutton spinach curry
印度的羊肉菠菜咖喱

850yen

マトンカレー

シーフードベース

14 シーフードのカレー

seafood curry

(ココナッツミルク風味シーフードカレー)

(south indian style shrimp curry)南印度的虾咖喱

800yen



15 バターフラウンカレー

butter shrimp curry

(甘口エビのカレー)

(indian style shrimp curry)印度的虾咖喱

850yen シーフードカレー

16 エビのカレー

shrimp curry south

(南インド風 エビのカレー)

(south indian style shrimp curry)南印度的虾咖喱

900yen



17 ほうれん草とエビのカレー

spinach & shrimp curry

菠菜、印度虾咖喱

950 yen

バターフラウンカレー



ナン Nan (Takeout Nan is discount 100yen) ライス

ナン

simple Nan

(Punjab style Nan) 印度面包

300 yen

ガーリックナン

Garlic Nan

蒜印度面包

350 yen

チーズナン

Cheese Nan

奶酪面包

450 yen

カシューナッツナン

Cashew nut Nan

印度腰果面包

400 yen

カッソーリナン

Kasoori Nan

印度香草面包

400 yen

スイートフルーツナン (甘いナン)

dry fruits & Jam Nan 400 yen

果酱和干燥水果面包

フーリー (揚げナン)

fried Nan

印度揚面包

400 yen

ターメリックライス

turmeric rice

(healthy rice cooked with turmeric) 印度米飯

300 yen



ナン



チーズナン



ターメリックライス

ナンのお持ち帰りは 100 円引きで出来ます。是非どうぞ

単品料理

Single dish

サラダ

・ミックスベジタブルサラダ

400円

(季節のお野菜を入れたサラダ)

mix vegetable salad 印度的混合蔬菜



・チキンチャートサラダ

600円

chicken mix vegetable salad 印度的辣鶏片混合蔬菜

チキンチャートサラダ

・スパイシーチキンアンドアッフルサラダ600円

(ベトナム風生春巻き)



スパイシーチキンアンドアッフルサラダ

スープ

・インド風トマトスープ

300円

Indian style tomato soup

(ガーリック風味のくせになる味) 印度西紅柿湯
(taste that becomes habit of garlic flavor)

・ベジタブルクリームスープ

300円

vegetable cream soup

(野菜のクリームスープ) 牛奶的蔬菜湯



トマトスープ



スナック

・ サモサ

Samosa

500 yen

(ジャガイモと野菜の包み揚げ) 印度土豆蔬菜包揚
(wrapping deep-frying of potato and vegetable)



サモサ

・ フライドポテト

300yen

・ パニールコロッケ 3ps

500yen

・ ベジタブルパコラ

vegetable Pakora

500yen

(豆の衣のミックス野菜のてんぷら)
(mix vegetable Tenpura) 印度的混合蔬菜天麩



ベジタブルパコラ

印度的混合蔬菜天麩

・ チキンパコラ

chicken Pakora

500yen

(豆の衣のチキンのから揚げ)
(indian style kentucky) 印度的辣鷄片天麩



チキンパコラ

・ チリチキン

750yen

・ チリフライウン(エビ)

850yen

・ テフルポテト

600yen

辛さはお好みにより調節できます。



チリチキン



テフルポテト

軽食

インド風焼きそば (チョウミン)

Indian style chow mein

エッグ、ベジタブル、キーマ、チキンから1~2品お選びください)

Choose one from egg, vegetable, chicken or minced meat

印度的炒面 (蛋、蔬菜、碎肉、鶏)

(spicy indian taste fried noodle)

- ・ベジタブルチョーミン vegetable 蔬菜 **650円**
- ・チキンチョーミン chicken 鶏 **750円**
- ・ブラウンチョーミン エビ shrimp 蝦 **800円**



ベジタブルチョーミン

インド風焼き飯 (ビリヤニライス)

Indian style Fried rice Biryani

エッグ、ベジタブル、キーマ、チキンから1品お選びください)

Choose one from vegetable, chicken or minced meat or mutoon

印度的炒飯 (蔬菜、碎肉、鶏 羊)

- ・ベジタブルビリヤニ vegetable 蔬菜 **650円**
- ・チキンビリヤニ chicken 鶏 **750円**
- ・キーマ minced meat 碎肉 **750円**
- ・マトンビリヤニ mutton 羊 **800円**



チキンビリヤニ

インド風ピザ

Indian style pizza

800 yen

(印度にもピザがあります) 印度的意大利馅饼
(spicy indian taste pizza)

グリル

タンドリーチキン Tandoori chicken

800 yen

(タンドールで焼いた若鶏の骨付きもも肉)
(chicken thigh meat burnt with tandoor)
印度土釜辣鷄腿燒



タンドリーチキン

・シシカバブ

750yen

・タンドリーフラウン

950yen

・レシミカバブ

800yen



シシカバブ



タンドリーフラウン

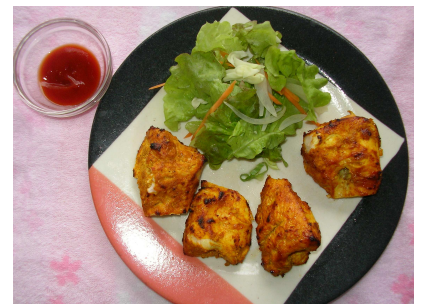


レシミカバブ

・チキンティッカ Chicken ticca

600 yen

(骨なしチキンのスパイス焼)
(spice scorch of spineless chicken) 辣鷄片燒



・ミックスグリル

1450yen

(タンドリーチキン1pc シシカバブ1pc エビ2pc レシミ1pc)



ドリンク Drink 酒精飲料

生ビール			450 yen
キングフィッシャー	King Fisher beer	印度的超有名啤酒	600 yen
ウイスキー	Whiskey	威士忌	400 yen
ウォッカ	Vodka	伏特活	400 yen
焼酎	syo-cyu	日本の白酒	400 yen
ワイン	wine	葡萄酒	300 yen
チュウハイ	Tuuhai	日本の焼酎雞尾酒	300yen
	レモン・ライム・ウーロン		
インド風カクテル			450yen



・ココナッツチャイ ・マンゴーラッシー ・ブルーベリーラッシー ・ストロベリーラッシー

ソフトドリンク

ソフトドリンクはお食事と一緒にの注文で 100 円引きです。

hot

ホットコーヒー	380 円	ホットミルク	380 円
紅茶 (ミルク・レモン)	380 円	カフェオレ	400 円
ホットチャイ	400 円		

ice

アイスコーヒー	380 円	アップルジュース	380 円
アイスミルク	380 円	オレンジジュース	380 円
アイスティー	380 円	カルピス	380 円
アイスカフェオレ	400 円	コーラ	380 円
アイスチャイ	400 円	トマトジュース	380 円
マンゴージュース	400 円	フレーンラッシー	400 円
ブルーベリーラッシー	450 円	マンゴーラッシー	450 円
クリームマンゴー	450 円		

デザート

アイスクリーム	300 円	自家製ヨーグルト	300 円
マンゴープリン	300 円		

土曜日・日曜日限定

マハラジャモーニング 600円

(土・日曜日のみ)

ナン スープカレー サラダ ドリンク ヨーグルト

(ナン・カレー・ドリンク おかわりできます。)

ドリンクはこちらからお選びください。

コーヒー	ホット・アイス	ウーロン茶	アイスミルク	オレンジジュース	
アイスチャイ		フレーンラッシー	りんごジュース	紅茶	ホット・アイス

デザートセット 500円

14時～17時

ハニーナッツナン
ホットケーキ
ワッフル

ドリンク

・コーヒー ・アイスコーヒー ・ホットチャイ ・アイスチャイ
・紅茶 ・アイ스티ー からお選びください

マハラジャこだわり

- ・ **着色料は使用いたしません。**当店のカレーの色やタンドリーチキンの色は鮮やかではなく、見た目が物足りなく感じることもあるかもしれませんが、私たちの身体にとって良いものとはいえない人工着色料の使用は致しません。

インド人は見た目を気にするので着色料が大好きです。ご飯にまで着色料を入れて綺麗に長持ちさせようとする料理店が多数あります。確かに着色料や、保存料を使用しますと、食品は綺麗で長持ちいたしますがそれで良いのでしょうか？

- ・ **地元のことを大事にしたい。**出来る限り、地元の野菜を使用する取り組みを致します。また、作れるものはキッチンで作ることによって身体に良いものを提供できるように致します。

小さな子供から、安心して食べることの出来る食事を提供したい。私たちも同じものを日々食べています。身体に優しい安心して食べることの出来る食事を提供することがとても大事なことだと考えます。

- ・ **楽しんで食事が出来るように** メニューは時々変わります。新しい料理を生み出し、インド料理にとらわれることなく、美味しいものを提供したい。
- ・ **水にこだわります** 美味しいお水を求めて、この地を選びました。美味しいお水は健康はもちろんのこと、料理も美味しくしてくれます。もちろん、飲み物も美味しくしてくれることでしょう。
- ・ **なんとインド料理は認知症予防に効果あり**との話もちろほら聞きます。コーヒーや、ウコンは認知症予防に効果があると言われていています。マハラジャのカレーだけでなく、ご飯にも 黄色いウコンの入ったターメリックライスがあります。一緒にコーヒーを飲むと良いようです。他にはワインのポリフェノールやイチョウ葉エキスなども防止の効果があると言われております。