

お昼のお弁当配達 始めました。

配達エリア
拡大中！

受付 11:00~15:00
お弁当2個より承ります！



ベジタブルカレー
Vegetable curry



キーマカレー
Keema curry



チキンカレー
Chicken curry

お弁当
各 ¥600
LUNCH BOX
DELIVERY

単品メニューExtra Menu

ナン	Nan	¥200
ライス	Rice	¥200
サモサ1ヶ	Samosa 1pcs.	¥250
タンドーリチキン1ヶ	Tandoori Chicken 1pcs.	¥300

Delivery Menu

出前単品メニュー

受付 16:00~21:30 詳細は裏面をご覧ください

Side Menu サイドメニュー

インドワインと楽しめるおつまみたちです



1 デリー チキン カティカバブ
Delhi Chicken Katti Kabab
ゴングルオリジナル・チキンティッカのナン包み
Barbecue chicken roll with Nan ¥ 900



2 サモサ(2ヶ) Samosa(2pcs.) ¥ 475
じゃがいもとグリーンピースの包み揚げ
Crispy dumpling with potatoes and green peas



3 パコラ ミックス Pakora Mix ¥ 550
インド風天ぷら Deep-fried vegetables
5~6pcs.

Barbecue バーベキュー

タンドール釜でジューシーに焼き上げました



4 タンドーリチキン Tandoori chicken ¥ 1,325
ヨーグルトとスパイスの特製のソースにつけた骨付きチキン
Barbecue chicken grilled in clay oven with yogurt & spices



5 シークカバブ Shekh Kabab ¥ 675(2pcs) ¥ 1,225(4pcs)
マトンのひき肉を串のバーベキュー
Minced mutton grilled on skewers in clay oven



6 チキンティッカ Chicken Tikka ¥ 600(2pcs) ¥ 1,040(4pcs)
鶏の手羽肉(骨なし) & 特製のソース
Boneless chicken grilled in clay oven with yogurt & spices



7 フィッシュティッカ Fish Tikka ¥ 600(2pcs) ¥ 1,040(4pcs)
ヨーグルトとスパイスの特製のソースにつけたカジキのバーベキュー
Fish grilled on skewers in clay oven with yogurt & spices



8 マライ カバブ Malai Kabab ¥ 1,200
ヨーグルトと生クリームの特製のソースにつけたチキンバーベキュー
Boneless chicken grilled in clay oven

Chicken Dishes チキンカレー料理

ボーンレスの鶏肉で食べやすく仕上げました
カレー類は約1名様分の量です



9 バター チキン Butter Chicken ¥ 1,200
バターとトマトソースを使った骨なしのチキンカレー
Boneless chicken cooked with butter cream and tomato sauce

Delivery Menu

出前単品メニュー

受付 16:00~21:30 詳細は裏面をご覧ください



10 チキン バルタ Chicken Bharta ¥ 1,200
チキンをゆで卵とクリームソースでマイルドに仕上げたカレー
Boneless chicken cooked with egg and fresh cream



11 サグ チキン Sag Chicken ¥ 1,200
ほうれん草とチキンのカレー
Chicken cooked with creamy spinach sauce



12 チキン ドピアザ Chicken Do Piazza ¥ 1,200
チキンとダイスに切ったタマネギ、野菜のドライカレー
Boneless chicken cooked with chopped onion and vegetables



13 ハンディ チキン Handi Chicken ¥ 1,050
本格的なチキンのカレー
Chicken cooked with spices



14 ムルグ ミルチ Murg Mirch ¥ 1,050
スパイスなチリソースを使ったチキンカレー
Chicken cooked with hot chili sauce

Vegetable Dishes 野菜カレー料理

野菜と豆のヘルシーカレーです
カレー類は約1名様分の量です



15 アルー ゴビー Alu Gobi ¥ 1,100
カリフラワーとじゃがいものドライカレー
Cauliflower and potatoes cooked in spices



16 ナブラタン カレー Navratan Curry ¥ 1,200
野菜のマイルドなカレー
Mix vegetables cooked in fresh cream



17 サグ パニール Sag Panir ¥ 1,200
 Cottage cheese とほうれん草のカレー
Cottage cheese cooked with creamy spinach sauce



18 ジャル フレジィ Jal Frezzi ¥ 1,100
ドライタイプのベジタブルカレー
Mix Vegetables cooked with spiciness



19 チャナ マサラ Chana Masala ¥ 1,000
ひよこ豆のカレー
Chic peas cooked with tomato and onion



20 ダール マクニ Dal Makhni ¥ 1,000
ダール豆のカレー
Lentils cooked with butte

2015. 03版

Delivery Menu

出前単品メニュー

受付 16:00~21:30 詳細は裏面をご覧ください

Mutton Dishes マトンカレー料理

スパイスでやわらかく煮込みました
カレー類は約1名様分の量です



21 マトン マサラ Mutton Masala ¥ 1,200
グレイビーソースで仕上げたマトンのカレー
Mutton cooked with tomato gravy sauce



22 サグ マトン Sag Mutton ¥ 1,200
ほうれん草とマトンのカレー
Mutton cooked with creamy spinach sauce



23 マトン シャヒ マサラ Mutton Shahi Masala ¥ 1,200
マトンにナッツとゆで卵の入ったカレー
Mutton cooked with nuts and eggs



24 キーママタールカレー Keema Mutter Curry ¥ 1,200
挽肉とグリーンピースのカレー
Minced mutton cooked with green peas



25 マトン ドピアザ Mutton Do Piazza ¥ 1,200
ビーマンとマトンのカレー
Mutton cooked with lentils



26 ダール マトン Dal Mutton ¥ 1,050
ダール豆とマトンのカレー
Mutton cooked with lentils

Sea Food Dishes シーフードカレー料理

4種類の違うベースをお楽しみください
カレー類は約1名様分の量です



27 ジンガ バター Zinga Butter ¥ 1,200
バターとトマトソースを使ったエビのカレー
Shrimp cooked with butter



28 ジンガ マサラ Zinga Masala ¥ 1,100
カシューナッツベースのマイルドなエビのカレー
Shrimp cooked with mild spices & fresh cream



29 サグ ジンガ Sag Zinga ¥ 1,200
ほうれん草とエビのカレー
Shrimp cooked with creamy spinach sauce



30 ジンガ チリ Zinga Chilly ¥ 1,100
ホットなチリソースで仕上げたエビカレー
Shrimp cooked with chili sauce

Delivery Menu

出前単品メニュー

受付 16:00~21:30 詳細は裏面をご覧ください

Bread or Rice パンまたはライス

冷めてしまったナンはアルミホイルに包んでオープンへ！

31 ナン タンドールで焼き上げたインドのパン
Nan : Bread baked in Indian clay oven ¥ 300

32 ガーリック ナン ガーリック風味のナン
Garlic Nan : Nan bread topping with garli ¥ 450

33 カブリ ナン ナッツとレーズンを詰めたスイートナン
Kabuli Nan : Nan bread stuffed with nuts and raisin ¥ 475

34 マサラ クルチャ 野菜を詰めたスパイスなナン
Masala Kulcha : Nan bread stuffed with spicy vegetables ¥ 475

36 イエローバターライス Yellow Butter Rice ¥ 280

37 ライス Rice ¥ 260

Drinks & Desserts ドリンク & デザート

スパイスな料理に合う魅惑のワインをぜひご堪能ください。

ワイン Wine

キングフィッシャーワイン KINGFISHER WINE 750ml ¥ 1,850

38 ピノタージュ(赤) Pinotage ¥ 475

39 シュナンブラン シャルドネ(白) Chenin Blanc Chardonnay ¥ 475

インドビール Indian Beer

40 キングフィッシャー缶ビール Kingfisher Can Beer ¥ 350

41 ヘイワーズ5000(瓶) HAYWARDS5000 ¥ 475

42 ブラックイーグル(瓶) BLACK EAGLE ¥ 475

43 タージマハル(瓶) TAJ MAHAL ¥ 475

44 本日のインディアン デザート Today's Indian Dessert ¥ 280



浦安市入船1-1-1アトリウム新浦安ビル2F
2F Atrium Station Bldg. 1-1-1 Irifune, Urayasu City
OPEN 11:00 - 22:30

出前単品ご注文は税込2,000円より承ります

We will accept order from 2000yen ~up

●表示価格は消費税抜きの価格です
Price is excluding consumption tax.

●品切れの際はご容赦ください
Please pardon when it sold out.

●材料の入荷状況により、写真の内容を予告なく変更・終了することもあります
According to the purchase status of foods, the content of the photograph might be changed without a previous notice

●ご注文を頂いてからお作りしますので、配達には30分から60分程かかります
It will take 30 - 60 minutes for the delivery.

●天候や交通事情等止む無き事情、店頭混雑などでお届けできない場合、遅れる場合がございます

In case of traffic jam, accident, bad weather or shop congestion your delivery may get delayed or cancelled as per situation.

●ご注文が多い場合は、なるべく前日までにご予約をお願い致します
In case of party or big order, please place your order one day in advance.

●お支払いは、商品をお届けの際に現金でお願い致します
(Payment system) We accept only cash on delivery.

出前単品注文受付時間 16:00 - 21:30
毎週火曜日のデリバリーはお休みです



配達エリア Delivery Area

◆入船1~6丁目	Irifune 1-6
◆今川1~4丁目	Imagawa 1 - 4
◆日の出1~7丁目	Hinode 1 - 7
◆明海1~7丁目	Akemi 1 - 7
◆高洲1~8丁目	Takasu 1 - 8
◆美浜1~5丁目	Mihama 1 - 5
◆海楽1丁目	Kairaku 1
◆富岡1~4丁目	Tomioka 1 - 4
◆弁天1~4丁目	Benten 1 - 4
◆舞浜2、3丁目	Maihama 2, 3
◆鉄鋼通り1、2丁目	Tekkoutori 1, 3
◆港	Minato
◆市川塩浜1~3丁目	Ichikawa Shiohama1-3

2015. 03版