

# Vegetarian Appetizers

## 前菜 <ベジタリアン>

|  |                  |       |
|--|------------------|-------|
| <b>VEGETABLE KATTI ROLL</b>  | ベジカティロール         | ¥990  |
| スパイス野菜を包んで香ばしく揚げたロール<br>Crispy rolls filled with spiced vegetables   |                  |       |
| <b>ONION BHAJI</b>   | オニオン バジ          | ¥890  |
| スパイス衣で揚げた玉ねぎのインド風フリッター<br>Deep - fried onion fritters with spices  |                  |       |
| <b>VEGETARIAN TANDOORI PLATE</b>   | ベジタリアン タンドーリプレート | ¥1990 |
| タンドール窯でじっくり焼いた野菜とパニールを楽しめる盛り合わせ<br>Assorted tandoori vegetables and paneer (cottage cheese)                  |                  |       |
| <b>PANEER TIKKA</b>  | パニールティッカ         | ¥1590 |
| スパイスでマリネしたパニールをタンドールでじっくり焼いた香ばしい一品<br>Grilled paneer marinated in spices                                     |                  |       |
| <b>SAMOSA</b>  | サモサ              | ¥600  |
| スパイスで丁寧に仕上げたポテトを包み、香ばしく揚げたインドの伝統的なスナック<br>Delicately spiced potato pastries fried to a refined, golden crisp |                  |       |
| <b>SAMOSA CHAAT</b>  | サモサチャート          | ¥700  |
| サモサの食感とヨーグルトの酸味が調和した、インドの定番ストリートフード<br>Crispy samosa topped with yogurt and tangy sauces                     |                  |       |
| <b>ALOO TIKKI</b>  | アルーティッキ          | ¥600  |
| ひよこ豆粉の香ばしさが引き立つ、スパイス仕立てのジャガイモコロッケ<br>Indian-style potato croquettes  |                  |       |
| <b>PANEER PAKORA</b>   | パニールパコラ          | ¥990  |
| パニールをひよこ豆粉衣でサクッと揚げたインド風フリッター<br>Paneer (cottage cheese) in a spiced chickpea-flour (Besan) batter            |                  |       |
| <b>PAKORA MIX</b>  | パコラ ミックス         | ¥770  |
| ひよこ豆粉を衣にして揚げた野菜のインド風フリッター<br>Potato fritters in a spiced chickpea-flour (Besan) batter                       |                  |       |
| <b>DAHI KABAB</b>  | ダヒ カバブ           | ¥800  |
| ヨーグルトで丁寧にマリネした野菜のクリーミーなケバブ<br>Creamy yogurt vegetarian kebabs, lightly spiced and golden fried               |                  |       |
| <b>PAPAD</b>   | パパド              | ¥440  |
| 豆粉の薄焼きおせんべい<br>A traditional Indian wafer made from spiced lentil flour                                      |                  |       |

## Other Appetizers

### 前菜 <ノンベジ>

#### DELHI CHICKEN KATTI KABAB

デリーチキンカティカバブ

¥ 1100

チキンティッカのナン包み

Tandoor-roasted chicken tikka wrapped in soft nan for a flavorful Ghungroo original roll

## Salad サラダ

#### GREEN SALAD

グリーンサラダ

¥ 780

#### PANEER SALAD

パニールサラダ

¥ 880

Cottage cheese with fresh vegetables  
カッテージチーズとフレッシュ野菜のサラダ

#### CHEF'S CHICKEN SALAD

インド風チキンサラダ

¥ 980

Barbecue Chicken with fresh vegetables  
バーベキューチキンとフレッシュ野菜のサラダ

#### RAITA

ライタ

¥ 660

A refreshing yogurt side dish mixed with vegetables and mild spices  
ヨーグルトに野菜とスパイスを合わせた爽やかなインドのサラダ風ディップ

# BARBECUE



|  |            |                           |
|--|------------|---------------------------|
| <b>TANDOORI CHICKEN</b>  | タンドーリ チキン  | 1780                      |
| ヨーグルトと特製スパイスソースをつけてタンドールで焼いた骨付チキン<br>Barbecue chicken grilled in clay oven with yogurt & spices  |            |                           |
| <b>SHEKH KABAB</b>   | シーク カバブ    | 2pcs / 880<br>4pcs / 1580 |
| ひき肉を大きい串につけてタンドールで焼き上げたお肉<br>Minced meet grilled on skewers in clay oven   |            |                           |
| <b>CHICKEN TIKKA</b>   | チキン ティッカ   | 2pcs / 780<br>4pcs / 1480 |
| 鶏の手羽肉(骨なし)を特製のソースにつけてタンドールで焼いたチキン<br>Boneless chicken grilled in clay oven with yogurt & spices  |            |                           |
| <b>FISH TIKKA</b>  | フィッシュ ティッカ | 2pcs / 780<br>4pcs / 1480 |
| ヨーグルトと特製のスパイスソースにつけてタンドールで焼き上げたお魚<br>Fish grilled on skewers in clay oven with yogurt & spices   |            |                           |
| <b>MALAI KABAB</b>   | マライ カバブ    | 5pcs / 1580               |
| 鶏の手羽肉(骨なし)をヨーグルトと生クリームソースにつけてタンドールで焼いたもの<br>Boneless chicken grilled in clay oven with yogurt & spices                                     |            |                           |
| <b>TANDOORI PLATE</b>  | タンドーリ プレート | 3080                      |
| タンドーリチキン、シークカバブ、チキンティッカ、フィッシュティッカ<br>それぞれ2pcs. ずつの盛り合わせ<br>Assorted Barbecue :<br>Tandoori Chicken, Shekh kabab, Chicken Tikka, Fish Tikka |            |                           |

# Chicken Dishes

## チキンカレー

- |  |              |       |
|--|--------------|-------|
| <b>BUTTER CHICKEN</b>  | バターチキン       | ¥1580 |
| バターとトマトの旨味を凝縮した骨なしチキンカレー<br>Boneless chicken cooked with butter cream and tomato sauce                                 |              |       |
| <b>CHICKEN BHARTA</b>  | チキンバルタ       | ¥1580 |
| 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<br>Boneless chicken cooked with egg and fresh cream                                       |              |       |
| <b>CHICKEN KORMA</b>   | チキン コルマ      | ¥1580 |
| ナッツとクリームで仕上げたコク深いマイルドチキンカレー<br>Mild and creamy curry with nuts and fragrant spices                                     |              |       |
| <b>SAG CHICKEN</b>   | サグ チキン       | ¥1580 |
| ホウレン草とチキンのカレー<br>Chicken cooked with creamy spinach sauce  |              |       |
| <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b>  | チキン ティッカ マサラ | ¥1580 |
| タンドールで焼き上げたチキンを、濃厚でなめらかなトマトクリームソースで煮込んだカレー<br>Grilled chicken pieces simmered in rich tomato cream sauce               |              |       |
|  <b>CHICKEN DO PIAZA</b>            | チキンドピアザ      | ¥1580 |
| チキンと粗切りタマネギ、野菜で仕上げた香り豊かなドライカレー<br>A dry curry with boneless chicken, coarse-cut onions, and select vegetables          |              |       |
|  <b>CHICKEN HYDERABADI</b>          | チキン ハイデラバーディ | ¥1580 |
| ヨーグルトと芳醇なスパイスで整えたコクのあるスパイシーチキンカレー<br>Traditional Hyderabadi-style chicken curry cooked with yogurt and aromatic spices |              |       |
|  <b>KADAI CHICKEN</b>               | カダイ チキン      | ¥1580 |
| ピーマンと玉ねぎを使った、香ばしくスパイシーなチキンカレー<br>Spicy chicken curry cooked with bell peppers and onions                               |              |       |

# Mutton Dishes

## マトンカレー

### MUTTON SHAHI MASALA

マトンにナッツと卵の入ったカレー  
Mutton cooked with nuts and eggs

マトン シャヒ マサラ

¥ 1580

### MUTTON DO PIAZA

ピーマンとタマネギのドライマトンカレー  
Mutton cooked with bell peppers and onion

マトン ドピアザ

¥ 1580

### SAG MUTTON

たっぷりホウレン草とマトンのカレー  
Mutton cooked with creamy spinach sauce

サグ マトン

¥ 1580

### KEEMA MUTTER CURRY

挽肉とグリーンピースのカレー  
Minced mutton cooked with green peas

キーマ マタール カレー

¥ 1580

### MUTTON MASALA

グレイビーソースで仕上げたコク深いマトンカレー  
Mutton cooked with tomato gravy sauce

マトン マサラ

¥ 1580

### MUTTON KORMA

クリーミーで上品な味わいのマイルドなマトンカレー  
Rich and mildly spiced mutton curry with creamy sauce

マトン コルマ

¥ 1580

### BHUNA MUTTON

炒め煮で旨味を凝縮させたコク深いマトンカレー  
Thick, slow-roasted mutton curry with intense flavors

ブナ マトン

¥ 1580

### DAL MUTTON

ダール豆とマトンのカレー  
Mutton cooked with lentils

ダール マトン

¥ 1480

# Vegetable Dishes

## ベジタブルカレー



|   |              |        |
|---|--------------|--------|
| <b>NAVRATAN CURRY</b><br>野菜のマイルドなカレー<br>Mix vegetables cooked in fresh cream  | ナブラタン カレー    | ¥ 1580 |
| <b>ALOO GOBI</b><br>カリフラワーとじゃがいものカレー<br>Cauliflower and potatoes cooked in spices   | アルー ゴビ       | ¥ 1500 |
| <b>MALAI KOFTA</b><br>揚げた野菜団子をクリーミーなトマトソースで仕上げたカレー<br>Fried vegetable dumplings in a smooth, creamy tomato curry  | マライ コフタ      | ¥ 1580 |
| <b>SAG PANEER</b><br>カッテージチーズとホウレン草の濃厚なカレー<br>Cottage cheese cooked creamy spinach sauce  | サグ パニール      | ¥ 1580 |
| <b>PANEER BUTTER MASALA</b><br>柔らかいパニール(カッテージチーズ)入りのクリーミーなカレー<br>A popular and rich-creamy curry made with cottage cheese                                     | パニール バター マサラ | ¥ 1580 |
| <b>KADAI PANEER</b><br>パニールとピーマンをスパイシーに炒めた香り豊かなカレー<br>Cottage cheese cooked with bell peppers in spicy kadai sauce  | カダイ パニール     | ¥ 1580 |
| <b>JAL FREZZI</b><br>本格的なベジタブルカレー<br>Mix vegetables cooked with spices  | ジャル フレジィ     | ¥ 1580 |
|  <b>CHANA MASALA</b><br>ひよこ豆のカレー<br>Chickpeas cooked with tomato and onion | チャナ マサラ      | ¥ 1480 |
| <b>DAL MAKHNI</b><br>ダール豆のカレー<br>Lentils cooked with butter   | ダール マクニ      | ¥ 1480 |
| <b>DAL TARKA</b><br>イエローレンズ豆とダイスに切ったトマトと玉ねぎをバターで仕上げたカレー<br>Yellow lentils cooked with diced tomato, onion and butter  | ダール タルカ      | ¥ 1480 |

# Sea Food Dishes

## シーフードカレー



### ZINGA BUTTER

濃厚バターとトマトソースベースのエビのカレー  
Prawn cooked with butter

ジンガ バター

¥1580

### ZINGA MASALA

カシューナッツベースのマイルドなエビのカレー  
A creamy, elegant prawn curry with a rich cashew-based sauce.

ジンガ マサラ

¥1580

### GHUNGROO PRAWN SPECIAL CURRY ゴングル特製エビカレー

ココナッツ風味のゴングル特製エビカレー  
Ghungroo's special prawn curry enriched with coconut aroma

¥1580

### ZINGA CHILLY

ホットなチリソースで仕上げたエビのカレー  
Prawns cooked with spicy chili sauce

ジンガ チリ

¥1580

### ZINGA DO PIAZA

エビとダイスに切ったタマネギ、野菜のドライなカレー  
Prawns cooked with chopped onion and vegetables

ジンガドピアザ

¥1580

### SAG ZINGA

たっぷりホウレン草とエビのカレー  
Prawns cooked with creamy spinach sauce

サグ ジンガ

¥1580

### PUNJABI ZINGA CURRY

パンジャブの伝統スパイスが香る、深い味わいのエビカレー  
A rich prawn curry inspired by the vibrant spices of Punjab

パンジャビ ジンガ カレー

¥1500

### FISH MASALA

トマトソースで仕上げた魚のカレー  
Fish curry finished in a rich tomato sauce

フィッシュ マサラ

¥1480

# Bread and Rice

## ナン & ライス

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| <b>NAN</b><br>タンドールで焼き上げたインドのパン<br>Bread baked in Indian clay oven   | ナン        | ¥350 |
| <b>GARLIC NAN</b><br>ガーリック風味のナン<br>Nan Bread topping with garlic   | ガーリック ナン  | ¥550 |
| <b>KABULINAN</b><br>ナッツの香ばしさとレーズンの優しい甘さを包んだスイートナン<br>A sweet nan bread stuffed with nuts and raisin  | カブリ ナン    | ¥650 |
| <b>PANEER NAN</b><br>カッテージチーズを詰めたナン<br>Nan bread stuffed with cottage cheese   | パニール ナン   | ¥650 |
| <b>MOZZARELLA CHEESE NAN</b><br>モッツァレラチーズがとろけるリッチなチーズナン<br>Nan bread stuffed with mozzarella cheese  | チーズ ナン    | ¥700 |
| <b>ALOO KULCHA</b><br>香り高いスパイスで仕上げたポテト&野菜フィリングのナン<br>A fluffy kulcha filled with seasoned potato stuffing                                  | アルー クルチャ  | ¥660 |
| <b>TANDOORI ROTI 3PCS.</b><br>全粒粉生地をタンドールで焼いた、香り豊かなインドの定番ロティ<br>Whole-wheat roti baked in a traditional tandoor for a smoky, rustic flavor | タンドーリ ロティ | ¥660 |
| <b>BATURA</b><br>インドの伝統的な揚げパン。豆カレーとの相性も抜群です<br>A fluffy deep-fried bread that goes perfectly with our bean curry.                          | バトゥーラ     | ¥700 |
| <b>JEERA RICE</b><br>クミンの芳醇な香りが広がる、シンプルで奥深いスパイスライス<br>Aromatic cumin-tempered basmati rice   | ジーラライス    | ¥800 |
| <b>TAWA ROTI(CHAPATHI) 3PCS.</b><br>タワと呼ばれる鉄板で焼く、軽い食感のインド式フラットブレッド<br>A whole-wheat flatbread cooked on a traditional tawa (iron griddle)  | タワ ロティ    | ¥700 |
| <b>INDIAN BASMATI RICE</b><br>香り高く、粒の長いインド産バスマティライス。ふんわり軽い食感が特徴です<br>Fragrant long-grain rice from India                                   | バスマティライス  | ¥450 |
| <b>JAPANESE RICE</b><br>日本米  | ライス       | ¥420 |

※メニューは全て税込表示 tax included

# DESSERTS

## INDIAN SWEETS “MITHAI”

インドのスイーツ

インドではスパイシーな食事の後に、甘いデザートいただきます。  
夏は冷たく、冬は温かいデザートを季節や体調に合わせて楽しめます。

RASMALAI ..... 500  
ラスマライ

Cottage cheese ball dipped in milk syrup.  
カッテージチーズとミルクソースのスイーツ

GULAB JAMUN ..... 500  
グラブジャムン

Indian donut holes soaked in sugar syrup.  
ジュワツと甘さがこぼれるインド人気のスイーツ

RASGULLA ..... 500  
ラスグラ

Rasgulla is a popular indian sweets made of milk, cheese and sugar.  
チーズとミルクのしっとり甘い ふかふかスイーツ

GAJAR HALWA 季節限定:9月~3月 ..... 500  
ガジェル ハルワ

Grated carrots cooked with milk, cardamon, cashew nuts & butter  
ほのかな甘さがちょうど良い、にんじんとミルクのスイーツ

MANGO MELBA ..... 500  
マンゴメルバ

Mango and Vanilla Ice cream  
バニラアイスと濃厚な味わいのマンゴソースがけ

VANILLA ICE CREAM ..... 480  
バニラ アイスクリーム

DOUBLE DESSERT ..... 600  
ダブル デザート



GAJAR HALWA



RASMALAI