

 **DAKSHIN**
DINNER MENU

※表示価格は全て税抜です。※The food and drink prices are exclusive of tax.

Salad サラダ



パイナップルサラダ _____ ￥750

パイナップルのウコンと赤唐辛子炒め

Pineapple Salad 🌶️🌶️🌶️

Cubes of pineapple tossed with redchilies, mustard seeds and turmeric.



玉ねぎと茹でたインド豆のサラダ _____ ￥760

(スパイスが効いたインド風ドレッシング)

Kadale and Onion Salad (White Chickpeas and Onion) 🌶️🌶️🌶️

Boiled chickpeas mixed with onion and cucumber.



新鮮野菜のグリーンサラダ _____ ￥650

(イタリアンドレッシング)

Fresh Vegetable and Garden Leaves Salad 🌶️🌶️🌶️



野菜パパドロール(2個) _____ ￥650

サラダとパパドを一緒に楽しめる絶品

Veg Pappad Roll (2 pieces) 🌶️🌶️🌶️

Spiced vegetable stuffed in rolled tandoori pappad.

Soup スープ



ラッサム _____ ￥700

強烈な酸味と辛さが特徴の南インドスープカレー

Rasam 🌶️🌶️🌶️

South Indian soup with tamarind juice, tomato & spices.



トマトスープ (お勧め) _____ ￥750

トマトとクリームを使った濃厚でなめらかなスープ

Tomato Soup (Recommended)

A stimulating soup made of tomatoes and cream.



薬膳生姜チキンスープ _____ ￥780

チキンからとったダシにニンニクと生姜を加えた温まるスープ

Kozhi Soup (Chicken Soup) 🌶️🌶️🌶️

Warming chicken extract with ginger, garlic paste & spices.

DAKSHIN

DINNER MENU

Dakshin Appetizers 南インドおつまみ



ウディン・ワダ(2個) _____ ￥ 650

インド豆と野菜を潰して油で揚げたインド風がんどき

Urad Vada (2 pieces) (Lentils Doughnuts) 🌶️🌶️🌶️

Doughnuts of ground urad dal bean deep fried to golden color.



マサラ・ワダ(2個) _____ ￥ 680

インド特有の豆を使った揚げ団子

Masala Vada (2 pieces) (Fried Lentil Patties) 🌶️🌶️🌶️

Deep fried lentil patties, served with chutney.



バッジ(4個) _____ ￥ 700

インド風野菜の天ぷら ケチャップに付けてお召し上がり下さい

Assorted Bhajji (4 pieces) (Battered Fried Vegetables) 🌶️🌶️🌶️

Battered fried mix vegetables served with chutney.



パパド (3枚) _____ ￥ 360

インド風のパリパリせんべい 最初のおつまみに最適です

Papad (3pieces) 🌶️🌶️🌶️

Indian crispy made from bean flour



サンバル・ワダ(2個) _____ ￥ 900

インド風がんどきのサンバル (野菜入り豆カレー) 煮込み

Sambar Vada (2 pieces) (Lentil Doughnuts in Lentil Sause) 🌶️🌶️🌶️

Deep fried lentil doughnuts dipped in sauce made with lentils & vegetables.



カリフラワー・マンチュリアン (お勧め) _____ ￥ 1,100

カリフラワーをさっと揚げて自家製ソースと混ぜた絶品です

Cauliflower Manchurian (Recommended) 🌶️🌶️🌶️

Florets of cauliflower coated with flour & stirred with Dakshin original paste.



バンガロールチキン・フレーク (お勧め) _____ ￥ 1,200

細長く切ったチキン揚げ 甘みと辛味が融合した逸品です

Bangalore Chicken flakes (Recommended) 🌶️🌶️🌶️

A speciality of Dakshin, julienne of chicken tossed in a sweet and spicy sauce.

DAKSHIN

DINNER MENU

Dakshin Appetizers 南インドおつまみ



カライクディ・チキン・チュッカ _____ ￥1,250
(カライクディ地方のドライカレー炒め)

骨なしチキンを玉ねぎ、唐辛子と炒めた料理
お酒のおつまみに最高です

Karaikudi Kozhi Chukka (Karaikudi Dry Chicken) 🌶️🌶️🌶️

Boneless cubes of chicken cooked dry with onion and chilies.



チキン65 (インド風チキンから揚げ) _____ ￥1,000

小さめのチキンにスパイスを利かせて揚げた料理
ビールのおつまみに最高です

Chicken 65 (Fried Chicken Kebab) 🌶️🌶️🌶️

Boneless pieces of chicken marinated and deep fried to perfection.



ハイデラーバード・チャパ・ヴェプド _____ ￥1,200
(ハイデラーバード地方魚フライ)

レモンが効いた爽やか魚フライ

Hyderabad Chapa Vepudu (Hyderabad Fried Fish) 🌶️🌶️🌶️

Fish marinated with spices and fried.



ダクシン海老 (5個) _____ ￥1,250

ダクシン特性スパイスにマリネした海老フライ

Dakshin Yera (5 pieces) (Dakshin Masala Fried Prawns) 🌶️🌶️🌶️

Prawns marinated in spicy masala and deep fried.



ラム・チュッカ (ドライタイプ) _____ ￥1,300

柔らかいラム(子羊肉)と玉ねぎの風味豊かな炒め物

Guntur Vaenchina Mamsam (Spiced Lamb) 🌶️🌶️🌶️

Boneless pieces of Lamb cooked dry with ginger, garlic and chettinad spices



エラ・チェティナード _____ ￥1,300

海老のスパイシーソース炒め

Prawn Chettinad 🌶️🌶️🌶️

Prawn cooked with spices and onions.

DAKSHIN

DINNER MENU

Uttar Appetizers 北インドおつまみ



サモサ(2個) _____ ¥ 650

日本でもおなじみのインド風揚げ餃子 中身はカレー味のマッシュポテトです

Samosa (2 pieces) (Vegetable Puffs) 🌶️🌶️🌶️

Deep fried potato and vegetables stuffed pastry, served with chutney.



パニール・パコダ (4個) _____ ¥ 900

インドのハードタイプチーズ"パニール"をふわふわの豆粉の衣で揚げたチーズ天ぷら

Paneer pakoda (4 pieces) (Cottage Cheese Dumpling) 🌶️🌶️🌶️

Battered fried Indian cottage cheese dumplings served with chutney.



タンドリー・チキン(3個) _____ ¥ 1,350

ヨーグルトとスパイスに漬けた日本でも有名なチキンの土窯焼き

Tandoori Murgh (3 pieces) (Tandoori Chicken) 🌶️🌶️🌶️

Chicken marinated with ginger, garlic and spices, cooked in tandoor.



チキン・ティッカ(4個) _____ ¥ 1,200

一口サイズで手軽に食べられる、骨なしチキンの土窯(タンドール)焼き

Chicken Tikka (4 pieces) (Tandoori Grilled Chicken) 🌶️🌶️🌶️

Skewered boneless chicken pieces marinated with Indian spices, grilled in tandoor.



ギラフィ・カバブ(チキンカバブ) _____ ¥ 1,100

チキン挽き肉と野菜をミックスして、土窯で串焼きに仕上げた一品

Gilafi Kebab (Minced Chicken Kebab) 🌶️🌶️🌶️

Minced chicken kebab flavored with onion, capsicum and tomatoes.

DAKSHIN

DINNER MENU

Dakshin Crepe and Steamed Bread 南インドクレープと蒸しパン



プレーン・ドーサ ————— ¥ 1,350

インド風のパリパリのクレープ。サンバル（カレー）とチャトニー（ココナッツソース）付き

Plain Dosa

Roasted crepe, served with sambar and chutney.



マサラ・ドーサ ————— ¥ 1,500

当店一番人気！インド風のパリパリのクレープでカレー味のマッシュポテトを包みました

Masala Dosa

Roasted crepe stuffed with potato masala served with sambar and chutney.



玉ネギラワドーサ ————— ¥ 1,650

インド風の薄いネギ焼き クレープの皮を玉ネギと焼いた風味豊かな逸品です

Onion Rawa Dosa

Semolina crepe topped with chopped onions served with sambar and chutney.



卵ドーサ ————— ¥ 1,500

インド風のクレープに卵を混ぜた逸品
生地のもろかさと卵が絶妙なマッチ

Egg Dosa 🍳🍳🍳

Crepe roasted with beaten egg, served with sambar and chutney



キーマ・ドーサ ————— ¥ 1,700

鶏ひき肉と一緒に焼いたクレープです

Keema Dosa 🍳🍳🍳

Crepe roasted with minced chicken, served with sambar and chutney.



イドリ(3個) ————— ¥ 1,800

南インド伝統的な蒸しパン サンバル
(カレー)とチャトニー(ココナッツソース)付き

Idly (3 pieces)

A steamed fermented rice cake.



DINNER MENU

Dakshin Rice 南インドライス



バスマティ・ライス(長粒米)または日本米 ————— ¥ 550

「香りの女王」というインドのお米です

Basmati Rice or Japanese Rice

Steamed rice of basmati or Japanese rice. (upon availability)



レモンライス ————— ¥ 1,400

レモンの爽やかな酸味とカリカリした豆の感触が味わえる、
インド風炒めご飯

Chitranna (Lemon Rice) 🌶️🌶️🌶️

Steamed rice flavored with lemon.



ビシベレバット ————— ¥ 1,500

豆のと野菜とお米をやわらかくなるまで煮込んだバン
ガロール地方のおじや

Bisibelebath (Vegetable and Lentil Rice)

A Karnataka speciality, a fine blend of rice, spiced lentils and vegetables.



野菜・ビリヤニ ————— ¥ 1,500

野菜と香辛料の混ぜたご飯 ヨーグルトのサラダ付き 混ぜ合わせてどうぞ

Vegetable Biriyani 🌶️🌶️🌶️

A basmati rice and mixed vegetable preparation with South Indian spices.



本格チキン・ビリヤニ ————— ¥ 1,800

スパイシーチキンの南インド風チャーハン ヨーグルトのサラダ付き

Kozhi Biriyani (Chicken Spiced Rice) 🌶️🌶️🌶️

A South style chicken and rice preparation with ground spices



マトン・ビリヤニ ————— ¥ 1,850

マトンを秘伝の香辛料で混ぜたインド風チャーハン ヨーグルトのサラダ付き

Mutton Biriyani (Lamb Spiced Rice) 🌶️🌶️🌶️

A special spiced mutton and rice preparation.



エラ・ビリヤニ(海老ビリヤニ) ————— ¥ 1,900

大ぶりの海老と一緒に炒めたインド風チャーハン

ヨーグルトのサラダ付き

Prawn Biriyani (Prawn Spiced Rice) 🌶️🌶️🌶️

South Indian style curried rice with prawn.

DAKSHIN

DINNER MENU

Dakshin Breads 南インドパン



プーリ(2枚) ————— ¥ 700

プックリと膨らんだ揚げパンです

Poori (2 pieces)

Wheat flour dough rolled and deep fried to puff.



ヴェーチ・ポロタ(1枚) ————— ¥ 700

パイ生地のような食感の渦巻き型パン

Veechi Paratha (1 pieces)

A special South Indian multi layered bread made with leavened flour and butter.



チャパティ(2枚)またはタンドゥーリ・ローティ(2枚) ——— ¥ 800

全粒粉で作る家庭的な薄焼きパン。タンドール窯で焼いた"ローティ"もごございます

Chapatti (2 pieces) or Tandoori Roti (2 pieces)

A thin home style bread made with flour.

Uttar Breads 北インドパン



ナン ————— ¥ 550

タンドール(インド風の釜)で焼いた、おなじみのプレーンタイプ

Plain Naan

Leavened wheat flour bread.



バター・ナン ————— ¥ 700

バターをたっぷり使った香ばしいナン

Butter Naan

Leavened Indian bread with butter.



ガーリック・ナン ————— ¥ 700

ニンニクを掛けて焼いた風味豊かなナン

Garlic Naan

Garlic flavored Indian bread.



チーズ・ナン ————— ¥ 950

中に包んだとろけたチーズがマイルドな味わいのナン

Cheese Naan

Indian bread topped with cheese.



ミントパラタ ————— ¥ 700

ミント入り北インド風パン

Pudhina Paratha

A multi layered Indian bread flavored with mint.



バトウラ ————— ¥ 600

大きく丸く膨らんだ熱々揚げたてのパン

Batura

A classic Punjabi, spongy deep fried puffed bread made with flour.

DAKSHIN

DINNER MENU

Dakshin Curries 南インドカレー



ベジタブル・マサラ ————— ¥ 1,500

ゴロゴロ野菜たっぷり、南インド風辛口ベジカレー。

Vegetable Masala 🌶️🧅🧅

Mix vegetable cooked in thick gravy.



カッターカ・カラ・コヤンプ (南インド風なすカレー) ——— ¥ 1,510

南インドタミル地方のなすやスパイスとタマリンドの辛いカレー

Kathrikai Kara Kozhambu (Eggplant Curry) 🌶️🌶️🌶️

A delicacy of Tamilnadu state, eggplant cooked in the gravy of tamarind.



キーライ・コットゥ (タミル地方ほうれん草カレー) ——— ¥ 1,450

南インド風ほうれん草と野菜の濃厚なカレー

Keerai Kootu (Mixed Vegetables with Spinach)

A blend of spinach and vegetables curry.



ベンデカイ・ゴージュ (オクラ カレー) ————— ¥ 1,500

南インド カルナタカ地方のオクラとトマトの家庭的なカレー

Bendekai Gojju (Ladies Finger Curry) 🌶️🧅🧅

Ladies finger cooked in a gravy of tomato & ginger.



マイソール・マトン・キーマカレー ————— ¥ 1,620

南インドタミル地方のなすやスパイスとタマリンドの辛いカレー

Mysore Mutton Keema Curry 🌶️🌶️🌶️

Minced lamb cooked in the gravy of chilies and onions.

DAKSHIN

DINNER MENU

Dakshin Curries 南インドカレー



コリ・ヴァルタ・カレー (南インド風チキンカレー) ————— ¥ 1,550

タミルナード地方のオリジナルブレンドスパイスを使ったコクのあるチキンカレー

Kozhi Vartha Curry 🌶️🍌🍌

A delicacy of Tamilnadu, boneless chicken pieces cooked in rich gravy.



チェテナード・チキンカレー ————— ¥ 1,600

20種類以上のスパイスを効かせた南インドの本格チキンカレー

Chicken Chettinad (Pepper Chicken Curry) 🌶️🌶️🌶️

Tender pieces of chicken cooked in the gravy of Chettinad spices.



ほたてカレー ————— ¥ 1,650

魚介のうまみが凝縮された、南インド風ほたてカレー

Scallops Curry (Hotate) 🌶️🍌🍌

Scallops curry cooked with onions and tomato



コチン・チャミン・カレー (ケララ風海老カレー) ————— ¥ 1,700

コチン地方の香辛料を効かせた辛味と旨みが融合したカレー

Cochin Chameen Curry (Prawn Curry) 🌶️🌶️🍌

Cochin style Prawn curry cooked in the gravy of onions, ginger and garlic.



ケララ風魚カレー ————— ¥ 1,600

じっくり時間かけタマリンドとスパイスを利かせた豪快な煮込みカレー

Kerala Style Fish Curry 🌶️🌶️🍌

Tamarind base fish curry in South Indian style.

DAKSHIN

DINNER MENU

Uttar Curries 北インドカレー



バターチキン・カレー ————— ¥ 1,650

まろやかなトマト風味のクリーミーな味わいのカレー

Butter Chicken Masala

Boneless pieces of chicken cooked in the gravy of tomato, onion and butter.



サッグチキン (チキンとほうれん草のカレー) ————— ¥ 1,550

ほうれん草をたっぷり使った豊かな味わいのチキンカレー

Saag Chicken 🌶️🌶️🌶️

Boneless pieces of chicken cooked in the gravy of spinach.



マトン・ローガンジョシュ ————— ¥ 1,650

インド北部カシミール地方の柔らか、スパイシーマトンカレー

Mutton Rogan Josh 🌶️🌶️🌶️

A fine delicacy from Kashmir, mutton cooked in the gravy of chilies.



パラック・パニール (ほうれん草とインドチーズのカレー) ¥ 1,550

インドチーズとほうれん草のカレー

Palak Paneer 🌶️🌶️🌶️

Cubes of Indian cottage cheese cooked in the gravy of Spinach.



チャナ・マサラ ————— ¥ 1,500

レモンをきかせたヒヨコ豆のヘルシーカレー

Channa Masala 🌶️🌶️🌶️

A white chickpeas curry.



ダル・マカニ ————— ¥ 1,500

黒レンズ豆と金時豆などのクリーミー豆カレー

Dal Makhani 🌶️🌶️🌶️

A very special Indian delicacy made with black lentils flavored with ginger & garlic.



ダル・タルカ ————— ¥ 1,450

南インドのやさしい豆カレー

Dal Tadka 🌶️🌶️🌶️

Yellow dal with cummin seasoning

DAKSHIN

DINNER MENU

Meals are not to be shared.*

※ミールズはお一人様用です。お取り分けはご遠慮ください。

Meals ミールズ



南インド肉料理ミールズ ————— ¥ 3,000

パパド、チキン・ティッカ、プーリ(揚げパン)、
バスマティ・ライス(長粒米)、日替わりカレー(2種)、サンバル(豆カレー)、ラッサム(スープカレー)、デザート
※ライス / サンバル / ラッサムはお替り何度でも自由!

South Indian Non-Vegetarian Meals

*Pappad, Chicken Tikka,
Poori, Basmati Rice, Today's 2 Curry, Sambar
(Lentil Curry), Rasam (Lentil Soup),
Dessert (Unlimited Service of Rice, Sambar & Rasam)
Yogurt / pickle ¥ 50*

※Unlimited Service of Rice, Sambhar & Rasam



南インド野菜料理ミールズ ————— ¥ 2,700

パパド、ウディン・ワダ、プーリ(揚げパン)
バスマティ・ライス(長粒米)、
日替わりベジカレー(2種)、サンバル(豆カレー)、
ラッサム(スープカレー)、デザート
※ライス/サンバル/ラッサムはお替り何度でも自由!

South Indian Vegetarian Meals

*Pappad, Urad Vada, Poori, Basmati Rice,
Today's 2veg Curry, Sambar (Lentil Curry),
Rasam (Lentil Soup),
Dessert (Unlimited Service of Rice, Sambar & Rasam)
Yogurt / pickle ¥ 50*

※Unlimited Service of Rice, Sambhar & Rasam



お子様セット ————— ¥ 900

甘口カレー、ナンまたはライス、オレンジジュース、デザート

Kids Set

Curry, Naan or Rice, Orange Juice, Dessert

**マンゴー・プリン** ————— **¥ 600**

インド産マンゴーソースを使用した完熟マンゴーのなめらかプリン

Mango Pudding

A speciality of Dakshin Pudding.

**ジルジル・グラブ(当店オリジナル、インド風パフェ)** ————— **¥ 700**

インドの揚げドーナツにバニラアイスを添えて、仕上げはローズのソースで華やかに

Gulab Jamoon with Ice Cream

A fried milk dumplings dipped in sugar syrup and served with ice cream.

**ココナッツ・アイスクリーム** ————— **¥ 700**

本物の皮の容器で楽しむココナッツの香り豊かなアイスクリーム

Coconut Ice Cream

Coconut Ice Cream with the shell.

**クルフィ** ————— **¥ 750**

インド風アイスクリーム

Kulfi

Indian ice cream made with cow's milk & nuts.

**バニラ・アイスクリーム** ————— **¥ 700**

甘い香りがやさしいバニラアイス

Vanilla Ice Cream



DAKSHIN

DINNER MENU

Beer ビール

生 一番搾り Kirin Draft Beer	¥ 700
アサヒ スーパードライ(ボトル) Asahi Super Dry (Bottle)	¥ 650
キングフィッシャー (インド産・小瓶) Kingfisher (Indian Beer)	¥ 800
ノンアルコールビール Non Alcoholic Beer	¥ 600

Wine ワイン

フロンテラ 赤・白(チリ産) -グラス	¥ 650
FRONTERA (Chile) Glass- Red/ White	
スラ・シラーズ (インド産) - フルボトル- 750ml	¥ 4,000
Sula Shiraz (Indian wine) Red (Full Bottle- 750ml)	
深いルビーカラー、ペッパーを伴う完熟フルーツのアロマ。バランスのとれた味わいのワイン。	
テヌーテ・サン・マルコ ロッソ サレント ネグロアマーロ(イタリア産)	¥ 3,400
Tenute San Marco Rosso Selento Negroamano (Italy Wine)	
イタリア南部のプーリア州で作られた、フルーティーな香りとしっかりとした味わいのワイン。	
ロバート・モンダヴィツインオークス カベルネ・ソーヴィニヨン(カルフォルニア産)	¥ 3,700
Robert Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon (California Wine)	
ブラックベリーやスパイスの印象、熟したプラムとハーブのアロマがマッチした余韻の長い一本。	
スラ・シュナン・ブラン(インド産)	¥ 4,000
Sula Chenin Blanc (Indian Wine)	
よく熟した果実の甘みに富みながら、後口のすっきりとした飲みやすいワインです。	
セNDERO シャルドネ(チリ産) -白(フルボトル- 750ml)	¥ 3,400
Sendero Chardonnay (Chile Wine)	
パイナップルやパパイヤを思わせるトロピカルなアロマが特徴の、フレッシュでいきいきとしたワイン。	
カノン・デュ・マレシャル ブラン(フランス産) -白(フルボトル- 750ml)	¥ 3,700
Canon du Merechal Blanc (French Wine)	
洋梨を思わせる華やかな香りと程よい酸味が心地よい、フレッシュでフルーティーなワイン。	
スパークリングワイン ハーフボテ 375 ml	¥ 3,000
Sparkling Wine Half Bottle 375 ml	
華やかな香りを持つスパークリングワインです。	
赤ワイン：フラッテリカベルネ・ソーヴィニヨン (インド産)	¥ 3,800
FRATELLI Cabernet Sauvignon	
深いルビー色と、際立った黒オリーブ、胡椒、プラムの香り。柔らかいタンニンが重なって複雑な風味が広がります。	
白ワイン：フラッテリシャルドネ (インド産)	¥ 3,800
FRATELLI Chardonnay	
柑橘系のアロマと白い花のフレーバー。爽快感のある口当たりのいい味わいです。	

Cocktails カクテル

カシスカクテル各種 ソーダ/オレンジ/GF/ウーロン/ラッシー Cassis (Soda/Orange/ Grape Fruit/Oolong/Lassi)	¥ 750
シャンディー・ガフ Shandy Guff	¥ 700
ピーチ・ウーロン Peach Oolong	¥ 720
ファジー・ネーブル Fuzzy navel	¥ 720
ジントニック Gin Tonic	¥ 720
ウォッカ・トニック Vodka Tonic	¥ 720
モスコミュール Moscow Mule	¥ 720
マクダウェル ラム・トニック McDowell Rum Tonic	¥ 720
マクダウェル ラム・キューバリブレ McDowell Rum Cuba Libre	¥ 720
濃厚梅酒 ロック/ソーダ/お湯割り Noukou Umesyu Rock (Rock / Soda / Hot)	¥ 720



DAKSHIN

DINNER MENU

Spirit スピリッツ

	S	W
マクダウェル・No.1ラム McDowell No.1 Rum	¥ 600	¥ 1,100
マクダウェル・No.1ウイスキー McDowell No.1 Whisky	¥ 700	¥ 1,200

Sour サワー

ウーロンハイ Oolong High	¥ 600
レモンハイ Lemon High	¥ 600
グレープフルーツサワー GrapeFruit Sour	¥ 600

Indian Whisky ハイボール(インド産ウイスキー)

ダクシンハイボール Dakshin Highball	¥ 620
ジンジャーハイボール Ginger Highball	¥ 620
コーラハイボール Cola Highball	¥ 620

Shochu 焼酎

本格芋焼酎 天孫降臨 Tensonkourin - Imo Shochu(Rock/Water/Hot Water)	¥ 700
本格麦焼酎 伝説 Densetsu - Mugi Shochu(Rock/Water/Hot Water)	¥ 700

Soft Drinks ソフトドリンク

ローズ・ミルク (ダクシンオリジナル、お勧め) Dakshin Rose Milk (Recomended)	¥ 680
ニールモール (塩、コリアンダーなどが入ったラッシー) Salt Lassi	¥ 550
マンゴー・ラッシー Mango Lassi	¥ 590
ラッシー Sweet Lassi	¥ 550
マンゴー・ジュース Mango Juice	¥ 550
ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 510
オレンジ/ グレープフルーツジュース Orange/Grapefruit Juice	¥ 510
コーラ/ ジンジャーエール Coca Cola/ Ginger Ale	¥ 510

Indian Coffee & Tea インド風お茶とコーヒー

マサラ・チャイ Special Masala Tea	¥ 550
マドラス・ミルクコーヒー Madras Milk Coffee	¥ 580
アイス・チャイ Ice Chai	¥ 550
アイス・ティー Ice Tea	¥ 510
ホット・コーヒー Hot Coffee	¥ 510
アイス・コーヒー Ice Coffee	¥ 510