

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 redchillies, 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.



新鮮な野菜とグリーンサラダ ————— ¥ 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.

DINNER MENU

Dakshin Appetizers 南インドおつまみ



ウディン・ワダ(2個) _____ ¥ 650

インド豆を使った揚げドーナツ

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

インド豆の揚げドーナツのサンバル煮(野菜入り豆カレー)

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

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.

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 Prawn) 🌶️🌶️🌶️
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.

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 中身はジャガイモです

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.



パニール・ティッカ _____ ￥1,200

インドチーズと野菜をクリームとヨーグルトに漬けて串焼きに

Paneer Tikka (Grilled Cottage Cheese) 🌶️🍴🍴

Indian cottage cheese marinated with cream and yoghurt, grilled in tandoor.



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.

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・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・クレープでジャガイモを包みました

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落とした逸品

クレープの柔ら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 Biryani 🌶️🌶️🌶️

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 Biryani (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 Biryani (Lamb Spiced Rice) 🌶️🌶️🌶️

A special spiced mutton and rice preparation.



エラ・ビリヤニ(海老ビリヤニ) ————— ¥ 1,900

大ぶりの海老を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 Biryani (Prawn Spiced Rice) 🌶️🌶️🌶️

South Indian style curried rice with prawn.

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"もごさいます

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

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

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.

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.

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.

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.

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、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, 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、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, 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

DINNER MENU

Desserts デザート



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.

DINNER MENU

Beer ビール

キリン生 一番搾り Kirin Draft Beer	¥ 700
キングフィッシャー(インド産・小瓶・味わいざっぱり) Kingfisher (Indian Beer)	¥ 800
キリンフリー Kirin Free Beer	¥ 600

Wine ワイン

◆ グラス Glass

フロンテラ 赤・白(チリ産) FRONTERA - Red/ White (Chile)	¥ 650
---	-------

◆ 赤(フルボトル- 750ml) Red (Full Bottle- 750ml)

スラ・シラーズ (インド産) Sula Shiraz (Indian wine)	¥ 4,000
---	---------

深いピーカラー、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) Tenute San Marco Rosso Selento Negroamano (Italy Wine)	¥ 3,400
--	---------

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つ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) Robert Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon (California Wine)	¥ 3,700
--	---------

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。

ドゥルト ヌメロ・アン ルージュ (フランス・ボルドー産) Dourthe Numero 1Rouge (French Wine)	¥ 6,000
--	---------

世界的醸造家ミシェル・ロラン氏と共同開発したボルドーワイン。ダークチェリーのような豊かな果実味と香る上品な印象です。

◆ 白(フルボトル- 750ml) White (Full Bottle- 750ml)

スラ・シュナン・ブラン(インド産) Sula Chenin Blanc (Indian Wine)	¥ 4,000
--	---------

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) Sendero Chardonnay (Chile Wine)	¥ 3,400
---	---------

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) Canon du Merechal Blanc (French Wine)	¥ 3,700
--	---------

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。

フィンカ・コンスタンシア パルセラ 52(スペイン産) Finca Constancia Parcela 52 (Spanish Wine)	¥ 6,000
---	---------

フルーティーでありながら、トーストのニュアンスも楽しめる味わい深いワインです。

スパークリングワイン ハーフボテ 375 ml Sparkling Wine Half Bottle 375 ml	¥ 3,000
--	---------

華やかな香りを持つスパークリングワインです。

Sour サワー

ウーロンハイ Oolong High	¥ 600
レモンハイ Lemon High	¥ 600
巨峰サワー Kyohou Sour	¥ 600
ライチサワー Litchi Sour	¥ 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

DINNER MENU

Cocktails カクテル

キール(カシス・リキュール入り白ワインカクテル) Kir	¥ 750
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)	¥ 720
シャンディー・ガフ Shandy Guff	¥ 700
ジントニック Gin Tonic	¥ 720
モスコミュール Moscow Mule	¥ 720
スクリュードライバー Screwdriver	¥ 720
マンゴヤンミルク Mangoyan Milk	¥ 720
マンゴヤンオレンジ Mangoyan Orange	¥ 720
マンゴヤンラッシー Mangoyan Lassi	¥ 720
ヨーグリートオレンジ Yogurito Orange	¥ 720
マリブコーラ Malibu Cola	¥ 720
マリブオレンジ Malibu Orange	¥ 720
濃厚梅酒 ロック/ソーダ/お湯割り Noukou Umesyu Rock (Rock / Soda / Hot)	¥ 720

McDowell No. 1 Rum ラム (インド産)

ロック/ソーダ/コーラ/トニック Rock / Soda / Cola / Tonic	¥ 700
---	-------

McDowell No.1 Whiskey インド産ウイスキー

ロック/水割り Rock / Water	S ¥ 600 W ¥ 1,100
----------------------	-------------------

Shochu 焼酎

本格芋焼酎 天孫降臨 Tensonkourin - Potato Shochu - (Rock / Water / Hot Water)	¥ 700
本格麦焼酎 伝説 Densetsu - Barley 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
ペリエ Perrier	¥ 550

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