

# SIDDIQUE HANZOMON STORE

## SALAD & SOUP



シディーク創業者考案の創作サラダから、イスラム諸国で人気の定番のメニューまで、個性派揃いです。スープもその日のスープストックをもとにオーダーを受けてからお作りする自信作。



1 創業から  
守り続けた  
伝統の味

**Siddique Special  
Crab Salad**  
¥750+税

**シディークスペシャル蟹サラダ**

創業者考案のヘルシーサラダ。ほぐしたズワイ蟹の身を贅沢に使いました。シャキシャキの大根とのコラボレーション。



**Caesar's Salad**  
¥750+税

シーザーサラダ温卵のせチーズたっぷりのコクのあるドレッシングに温泉卵でさらに深い味わい。



**Chicken Salad**  
¥650+税

チキンサラダ  
パーベキューチキンをふんだんに乗せた、贅沢なサラダです。おつまみにも。



**Kachoomber Salad**  
¥500+税

カチュンバルサラダ  
角切り野菜を専用のスパイスで和えた、伝統的なスパイスサラダです。



**Tomato & Paneer Salad**  
¥750+税

トマトとパニールのサラダ  
ホームメイドチーズと、トマト、卵のオリジナルサラダ。



**Garden Salad**  
¥400+税

ガーデンサラダ  
新鮮野菜たっぷりのシンプルなサラダ。伝統のオリジナルドレッシング。



**Today's Special Soup**  
¥580+税

本日の特製スープ  
その日の素材で作る特製スープ。店員にお尋ねください。



# GRILL



3種の  
シークカバブ  
盛合せ

Mix Kabab Platter

¥1100+税

シークカバブ3種盛合せ

粗挽き肉のスパイシーなパキスタン風つくね焼。シディークを代表する名物グリル。チキン・マトン・ビーフの盛り合わせです。



Lamb Chops

2pcs¥1100+税 3pcs¥1650+税

ラムテヨップ

スパイシーな大ぶりのラムチョップをじっくり焼き上げた一品。

Chicken Seekh Kabab  
2pcs¥600+税3pcs¥900+税

チキンのシークカバブ

Mutton Seekh Kabab  
2pcs¥700+税3pcs¥1050+税

マトンのシークカバブ

Beef Seekh Kabab  
2pcs¥900+税3pcs¥1350+税

ビーフのシークカバブ



Chicken Shish Touk

¥1300+税

チキン・シシタウク

チキンと野菜の白コショウ風味のBBQ。野菜の旨味がチキンにしみ込んでいます。



Cheese Boti (5pcs)

¥1450+税

チーズボティ

鶏肉をチーズで和えて、



Fish Tikka (5pcs)

¥1350+税

フィッシュティッカ

柔らかく、脂の乗った白身魚を



# 焼

グリル料理  
Grills

秘伝のレシピで  
素材をスパイスに  
漬け込み  
タンドールという  
素焼きの窯で  
旨味を閉じ込めながら  
じっくりと  
焼き上げました。

お得な  
タンドール焼  
盛合せ



## Mix Platter

¥1500+税

## ミックスプラッター

本日のシェフのお薦めグリルを  
5品盛り合わせにしました。  
迷ったらコチラがおススメです。



Tandoori Chicken  
2pcs ¥850+税 4pcs ¥1700+税

### タンドリーチキン

シディーク秘伝のスパイスヨーグルトに  
じっくり漬け込み、味をしみこませ、  
タンドール窯でジューシーに焼き上げた  
定番のバーベキューです。



Grill Prawn (5pcs) ¥1450+税

グリルプローン 海老の甘味を引き立てる特別な配合の  
スパイスでじっくり焼き上げました。



Chicken Boti (5pcs)  
5pcs ¥1150+税 2pcs ¥500+税

チキンボティ  
食べやすい骨なしもも肉を  
焼き上げたチキングリルです。



Reshmi Kabab (5pcs)  
¥1350+税

レシミカバブ  
カシューナッツのクリームで  
マリネした、甘ロチキングリル。



# SNACKS & CHAAT

# 彩

軽食・チャート

Snack & Chat

チャートとは  
主に野菜を使った軽食の  
ことで、多彩な香辛料と  
香味野菜をふんだんに使い、  
色も形も様々。

甘味・辛味・酸味が複雑に  
絡み合った、初めての感覚。  
スナックも、定番ものから  
アラブ地方の珍しいものまで  
数多くご用意しております。



とろけるような  
口当たり

Shami Kabab  
(2pcs)  
¥780+税

シャミカバブ

手作業で極限まで細く裂いた羊肉と  
豆を使った、特別な揚げスナックです。  
滑らかな口当たりです。



Fried Papad

¥250+税

フライパドル  
豆で作った、軽い揚げスナックです。  
まずはこちらからどうぞ。



Masala Nuts

¥400+税

マサラナッツ  
香ばしいローストカシューナッツに  
スパイシーな味付けを施しました。



Samosa(2pcs)

¥580+税

サモサ  
野菜をタップリ詰め込んだ、  
代表的な三角形の揚げスナック。



Omlette

¥650+税

パキスタン風オムレツ  
パキスタン家庭の栄養な味。  
スパイシーで、具沢山です。



Falafel

¥680+税

ファラフェル  
豆とニラの香ばしいかき揚げ。



Jeenga Tilwalla(3pcs)

¥980+税

ジンガ ティルワラ  
スパイスなどで下味をつけた  
海老の香ばしいゴマ衣揚げです。



Chana Chat

¥400+税

チャナチャート  
本場パキスタンでポピュラーな  
大粒のヒヨコ豆のスパイシーな  
和え物です。



当店の  
新定番メニュー  
お薦めです。



## Samosa Chat

¥500+税

### サモサチャート

カットしたサモサに  
甘酸っぱいヨーグルトと  
トマトソースのハーモニー。



2~3名様で  
お取り分け  
できます

## Assorted Pakoda

¥1200+税

### パコラ盛合せ (チキン・野菜)

豆の衣を着せた揚げ物の  
盛合せです。  
迷ったらこちらが  
おススメです。



### Chicken Pakoda

¥750+税

チキンパコラ  
柔らかなジューシーチキンを  
サクサクの豆の衣で揚げました。



### Fish Fry

3pcs¥750+税 4pcs¥980+税

フィッシュフライ  
スパイスで漬けた白身魚の  
揚げ物です。



### Mix Vegetable Pakoda

¥850+税

ミックスベジタブルパコラ  
野菜のかき揚げ風スナックです。



### Onion Pakoda

¥750+税

オニオンパコラ  
パキスタン風スパイシー  
オニオンフライです。



### Baigan Pakoda

¥580+税

茄子のパコラ  
豆の衣を着せた茄子の揚げスナック。



### Aloo Pakoda

¥680+税

アルパコラ  
スライスしたじゃが芋の  
揚げスナックです。



# CURRY

## Beef Curry

ビーフのカレー

ビーフと豆の  
最高級カレー



Beef  
Haleem  
¥1680+税

### ビーフ ハリーム

シェフの手作業で極限まで細く裂いた牛肉を豆と共にトロトロになるまで長時間煮込んだ特別なカレーです。レモンと生姜を加えながら食べるのが本格スタイル。



Beef Seekh Kabab Masala  
¥1500+税

ビーフシークカバブマサラ  
ビーフのシークカバブを香味野菜と特製ソースでドライに仕上げました。



Beef Kheema Fry  
¥1400+税

ビーフキーマフライ  
粗挽きの牛ひき肉をドライに炒めた、本格パキスタンスタイル。

## 咖鉄 喱板

### From Pakistani "Tawa" 鉄板で作るカレー料理

専用の鉄板とコテで材料を刻みながらソースをからめて煮詰めながら作る独特のカレー料理。専門のシェフしか出せない味わいをご堪能ください。

ガンダーラ  
伝来の  
カレーの原点



Mix Taka Tak ¥1250+税

### ミックス タカタック

当店名物の羊のハツ、マメ(腎臓)、脳味噌、ラムチョップを特製のソースでスパイシーに炒めた鉄板カレー料理。他では味わえない本場のタカタックをご賞味ください。

Lamb Chop Taka Tak ¥1680+税

### ラムチョップ タカタック

高級なラムチョップのみを使ったタカタック。独特の旨ごたえと旨味はカレー通をも唸らせる味。



Chicken Boneless Tawa  
¥1300+税

### チキンボンレス タワ

鶏もも肉とトマトを主に使った鉄板カレー。食べやすい味付けで当店でも人気の一品。





自家製  
ヨーグルトの  
スペシャルカレー



## Sarhadi Chicken ¥1300+税

### シャルハディ チキン

柔らかな鶏もも肉を、ヨーグルトと、塩、胡椒のみで仕上げたセミドライタイプのスペシャルカレー。  
自家製ヨーグルトのほのかな酸味と、胡椒の香りが、鉄板で煮詰めることで、鶏の旨味を存分に引き立てます。特にオススメな一品です。



パキスタン  
で1番人気



## Murg Chana ¥1050+税

### ムルグチャナ

パキスタンでもっともポピュラーな骨付きチキンとヒヨコマメの旨味が混ざり合い、独特の風味がお楽しみいただける、味わい深いカレーです。



Chicken Seekh Kabab Masala  
¥1350+税

チキンシークカバブマサラ  
チキンのシークカバブを香味野菜と特製ソースでドライに仕上げました。



Chicken Kheema Fry  
¥1300+税

チキンキーマフライ  
粗挽きの鶏ひき肉をドライに炒めた、本格パキスタンスタイル。



Chicken Do Piazza  
¥1250+税

チキン ド ピアザ  
玉葱とチキンのコクのあるセミドライタイプのカレー。



Chicken Ginger  
¥1300+税

チキンジンジャー  
たっぷりの生姜が効いた、



Chicken Tikka Masala  
¥1200+税

チキンティッカ マサラ  
グリルしたチキンを使い、玉葱、ピーマン、フレッシュトマトと共に



Chicken Achari Karahi  
¥1350+税

チキン アチャリ カラヒ  
独特の風味のアチャール(薬味)を



# 咖喱

カレー料理

Curry

## Chicken Curry チキンのカレー

創業当時の  
オリジナルメニュー  
復刻カレー



Siddique  
Special  
¥1320+税

シディーク スペシャル



本場から取り寄せた  
数十種類の香辛料を用い  
シディーク独自のレシピで  
それぞれの素材のうまみを  
最大限に引き出すように  
熟練のシェフが  
丹念に調理いたしました。

創業者が独自で考案したチキンカレー。  
すりおろした数種の果物と、蜂蜜など、秘伝の材料を  
ブレンド。スパイシーかつ甘みもある、今までにない味わい。



Chicken Korma

¥930+税

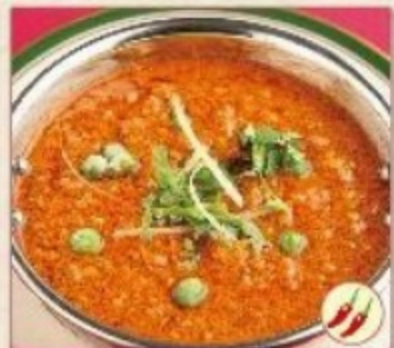
チキンコルマ  
当店基本のチキンカレー。シンプル  
だからこそ味の違いが分かります。



Butter Chicken

¥1200+税

バターチキン  
トマトとパセリチキンの  
まろやかでクリーミーな甘口カレー。



Kheema Matar

¥1030+税

キーマ マタル  
粗挽きの鶏ひき肉とグリーンピースの  
食べやすい中辛口カレーです。



Chicken Spinach

¥1030+税

チキンスピナッチ  
滑らかで緑鮮やかなほうれん草の  
ソースが人気のチキンカレー。



Karahi Chicken

¥1200+税

カラヒ チキン  
チキンと生姜、大蒜、グリーンチリ  
をトマトソースでじっくり炒めました。



Chicken Jalfareji

¥1300+税

チキンジャルフアレジ  
玉ねぎ、ピーマン、卵が入った、  
中辛口のドライなチキンカレー。



# Mutton Curry

マトンのカレー

**Lamb Nihari ¥1300+税**

ラム ニハリ

仔羊の骨付きのすね肉をやわらかく煮込みました。骨の髄から出る旨みやコラーゲンがソースに溶け出し、濃厚で、爽やかな辛さのカレーに仕上がりました。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

骨付き  
ラムすね肉の  
旨みが凝縮



**Mutton Seekh Kabab Masala ¥1400+税**

マトンシークカバブマサラ

マトンのシークカバブを、特製のソースと香味野菜で絡めながらじっくりと煮詰めた贅沢なカレーです。

シークカバブの  
スペシャルカレー



**Mutton Korma**

¥1150+税

マトン コルマ  
さらっとした辛口ソースの  
基本のマトンカレーです。



**Mutton Spinach**

¥1180+税

マトンスピナッチ  
柔らかな羊肉とほうれん草ソースの  
中辛口のカレーです。



**Karahi Gosht**

¥1380+税

カラヒ ゴーシュト  
羊肉と生姜、大蒜、グリーンチリを  
トマトソースでじっくり炒めました。



**Mutton Kheema Fry**

¥1350+税

マトンキーマフライ  
荒挽きの羊肉をドライに仕上げた  
本格バキスタンスタイル。



**Karela Gosht**

¥1480+税

カレラ ゴーシュト  
ゴーヤのほろ苦さでマトンの旨味が  
さらに引き立っています。



**Mutton Do Piazza**

¥1350+税

マトン ド ピアザ  
柔らかな羊肉と、タッブリの玉ねぎを  
使ったコクのあるセミドライカレー。



# Seafood Curry

シーフードのカレー



**Prawn Curry**  
¥1150+税

ブロンカレー  
マイルドでクリーミーなソースに  
ぷりぷりの海老を入れました。



**Prawn Makhani**  
¥1250+税

ブロンマッカーニ  
甘口のトマトとクリームバター  
ソースが人気の海老カレー。



**Prawn Masala**  
¥1450+税

ブロンマサラ  
海老と玉ねぎ、フレッシュトマト、ピーマンを  
辛口のドライタイプに仕上げました。



**Fish Masala**  
¥1200+税

フィッシュマサラ  
食べやすい白身魚を香味野菜と  
フレッシュトマトで炒めたカレー。



**Fish Mashroom Curry**  
¥1250+税

フィッシュマッシュルームカレー  
白身魚とマッシュルームの  
程良い辛さのカレーです。



**Mix Seafood Curry**  
¥1100+税

ミックスシーフードカレー  
海老、イカ、アサリなどの魚貝の  
旨味がたっぷりのマイルドカレー。

# Naan & Bread

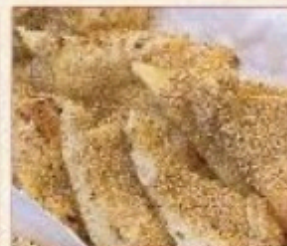
ナン・パン類



**Naan**  
¥300+税

焼きたてナン

当店名物  
特大サイズ  
長年改良を重ねた秘伝のレシピで  
他では真似のできない味わいです。



**Till Naan**  
¥500+税

ゴマのナン



**Garlic Naan**  
¥500+税

ガーリックナン



**Kashmiri Naan**  
¥500+税

ナッツのナン



**Cheese Naan**  
¥840+税

チーズナン  
とろけるチーズがたっぷりの  
人気のナンです。



**Tandoori Roti / Tawa Roti**  
¥400+税

タンドーリロティ / タワロティ  
全粒粉の薄焼きブレッド。  
タンドール焼 又は タワ(鉄板)焼。



**Tawa Paratha**  
¥600+税

タワ パラタ  
全粒粉の生地にベジタブル・ギーを  
練りこんだデニッシュ風ブレッド。



# Vegetable Curry

野菜のカレー



オクラの  
スパイシーな  
特製カレー

**Bhindi Masala**  
¥1280+税

ビンディ マサラ  
一度素揚げしたオクラを、  
フレッシュトマトと  
玉ねぎ、香味野菜で  
じっくりと炒めました。  
独特の食感と香ばしさが  
楽しめるように、  
ドライで辛口の  
仕上がりに致しました。



**Mix Vegetable Curry**  
¥1030+税

野菜カレー  
色とりどりの野菜がたくさん入った  
食べ易い辛さのカレーです。



**Chana Masala**  
¥1100+税

チャナマサラ  
ほっくりとした食感の大粒のひよこ豆  
を使った、スパイシーでドライなカレー。



**Dal Fry**  
¥1180+税

ダル フライ  
レンズ豆と香味野菜をじっくりと  
炒めた、ドライタイプのカレー。



**Dal Achari Fry**  
¥1280+税

ダル アチャリ フライ  
パキスタンの蒸味アチャールの  
風味をプラスしたレンズ豆のカレー。



**Saag Paneer**  
¥1380+税

サグ パニール  
ホームメイドチーズと、経鮮やかな  
ほうれん草ソースのまろやかカレー。



**Butter Dal**  
¥980+税

バターダル  
ヘルシーなレンズ豆のカレーです。  
大蒜とバターの風味です。



# RICE & DESSERT

## Rice Dish

ご飯もの



薫り高い  
バスマティライス  
使用

ライタ付き

Mutton Biryani ¥1200+税

マトン ビリヤニ

本場から取り寄せた薫り高い最高級のバスマティライスを使った、パキスタンスタイルの炊き込みご飯です。柔らかな羊肉のエキスが数種類のスパイスと融合して、お米に染み込むくよかな旨みと香り。シディークの自信作。

46



ライタ付き

Chicken Biryani  
¥1100+税

チキン ビリヤニ  
鶏肉とバスマティライスの薫り高い炊き込みご飯です。



ライタ付き

Prawn Biryani  
¥1300+税

プローン ビリヤニ  
海老がたっぷり入った、バスマティライスの炊き込みご飯。

48



ライタ付き

Vegetable Biryani  
¥1100+税

ベジタブル ビリヤニ  
彩り野菜とバスマティライスのヘルシーな炊き込みご飯です。

49



Greenpeas Pulao  
¥880+税

グリーンピース プラオ  
バスマティライスに香辛料とたっぷりのグリーンピースで炊き込みました。

Basmati Rice ¥350+税

バスマティ ライス 薫り高い長粒米です。

Zeera Basmati Rice ¥470+税

クミンシード入りバスマティライス

Turmeric Rice ¥300+税

ターメリックライス (日本米)

51

Zeera Turmeric Rice ¥420+税

クミンシード入りターメリックライス

## Dessert

デザート

オススト

ココナッツアイスクリーム  
Coconut Icecream

まろやかなココナッツミルクの南国テイストアイスクリーム。一口食べた瞬間、口いっぱいココナッツの香りが広がります。



¥380+税

90



Kheer ¥380+税

キール  
クリーミーなパキスタンのライスプディングです。



Semiya ¥380+税

セミヤ  
極細の専用パスタを使った、とても珍しいスイーツです。



## COURSE SET MENU

### Dinner Course ディナーコース

## シディークススペシャルペアコース

Siddique Special Pair Course

2名様にお薦めのコースです ¥5000+税

お薦め  
コース



### メニューよりお好きなカレーが3種選べます

〈カレーは3種でちょうど2名様分サイズです〉

Garden Salad	ガーデンサラダ
Tandoor Chicken	タンドリーチキン
Fish Tikka	フィッシュティッカ
3 kinds of Curry of your choice	メニューよりお好きなカレー3種
Basumati Rice (or Japanese Rice)	バスマティライス (又は 日本米)
Naan	焼きたてナン
Dessert of the Day	本日のデザート
Chai (or Coffee)	チャイ (又は コーヒー)



# Dinner Set

ディナーセット

83

## Agra Set

アグラセット

¥1650+税

- 1 Curry Choice 下記よりお好きなカレー1品
- Naan or Rice ナン 又は ライス
- Tandoori Chicken タンドゥーリチキン
- Salad サラダ
- Coffee or Chai コーヒー 又は チャイ



84

## Lahore Set

ラホールセット

¥1850+税

- 2 Curry Choice 下記よりお好きなカレー2品
- Naan & Rice ナン & ライス
- Tandoori Chicken タンドゥーリチキン
- Salad サラダ
- Coffee or Chai コーヒー 又は チャイ



85

## Vegetarian Set

ベジタリアンセット

¥2100+税

- 2 Curry Choice ダル、野菜、サグパニール  
(Dal / Vegetable / Saag Paneer) の中からお好きな2品
- Naan & Rice ナン & ライス
- Samosa サモサ
- Yogurt ヨーグルト
- Salad サラダ
- Coffee or Chai コーヒー 又は チャイ



セットのカレーは  
こちらの

8種類

から  
お選びください

Today's Curry  
本日のカレー



Dal Curry  
ダルカレー

ヘルシーなレンズ豆のカレー



Butter Chicken  
バターチキン

バター風味が女性に人気



Chicken Curry  
チキンカレー

定番で飽きのこないチキンカレー



Prawn Curry  
プローンカレー

鮮やかなオレンジ色  
さらさらなマイルドカレー



Siddique Special Curry  
シディークススペシャル

シェフ自慢のチキンカレー  
旨味の中に広がる辛味



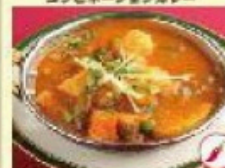
Lamb Curry  
ラムカレー

やわらかい羊の肉を  
焼いた辛口カレー



Vegetable Curry  
野菜カレー

新鮮野菜の  
コンソメーションカレー





## Siddique Special Dinner Set

シディーク・スペシャルディナーセット

¥2500+税



メニュー全品より好きなカレーが選べます

シェフお薦めの料理を集め、お一人様分のセットにしました。

Garden Salad

ガーデンサラダ

Chicken Boti

チキン・ボティ

Seekh Kabab

シークカバブ

Curry (Choose 1 curry from the menu)

メニューよりカレー1種

Basumati Rice (or Japanese Rice)

バスマティライス (又は 日本米)

Naan

焼きたてナン

Dessert of the Day

本日のデザート

Chai (or Coffee)

チャイ (又は コーヒー)

※ベジタリアンの方向けにアレンジも出来ます。お申し付け下さい。

This set is sortable for Vegetarian, too.



## DRINKS

### Drink Menu

### お飲物



## Beer

### ビール

Draft Beer	生ビール —プレミアムモルツ—	¥600+税
Draft Beer (Large)	(ラージサイズ)	¥800+税
Black Draft Beer	黒生ビール	¥600+税
Black Draft Beer (Large)	(ラージサイズ)	¥800+税
Half & Half Draft	ハーフ&ハーフ生	¥600+税
Half & Half Draft (Large)	(ラージサイズ)	¥800+税
All Free	オールフリー	¥500+税
Kingfisher	キングフィッシャー	¥700+税
Guinness	ギネス	¥800+税
Corona Extra	コロナ	¥700+税
Shingha	シンハー	¥700+税
Zima	ジーマ	¥700+税



## Beer Cocktails

### ビアカクテル

Shandy Gaff (Gingerale+Beer)	シャンディガフ	¥700+税
Red Eye (Tomato Juice+Beer)	レッドアイ	¥800+税
Cassis Beer	カシスビア	¥800+税



## Sour

### サワー

Lemon Sour	レモンサワー	¥550+税
Grapefruit Sour	グレープフルーツサワー	¥550+税
Oolong Hi	ウーロンハイ	¥550+税
Mango Sour	マンゴーサワー	¥550+税
Shikuwasa Sour	シークワーサーサワー	¥550+税



## Highball

### ハイボール

Highball	ハイボール	¥550+税
Ginger Highball	ジンジャーハイボール	¥550+税
Coke Highball	コークハイボール	¥550+税
Shikuwasa Highball	シークワーサー ハイボール	¥550+税
Lime Highball	ライム ハイボール	¥550+税
Rum Highball	ラム ハイボール	¥550+税





## Standard Cocktails カクテル ALL ¥600+税

Gin Tonic	ジントニック	Tequila Ginger	テキーラジンジャー
Gin Rickey (Lime+Soda)	ジンリッキー	Shot Gun	ショットガン
Gin Buck (Gingerale)	ジンバック	Tequila Sunrise (Orange+Grenadine)	テキーラサンライズ
Gin Lime	ジンライム	Mangoyan Orange	マンゴヤンオレンジ
Vodka Tonic/Soda	ウォッカトニック/ソーダ	Mangoyan Soda	マンゴヤンソーダ
Moscow Mule	モスコミュール	Campari Soda	カンパリソーダ
Screwdriver (Vodka+Orange)	スクリュードライバー	Campari Orange/Grapefruit	カンパリオレンジ/グレープフルーツ
Vodka Lime	ウォッカライム	Cassis Orange/Grapefruit	カシスオレンジ/グレープフルーツ
Bloody Mary (Vodka+Tomato J)	ブラッディマリー	Paraiso Soda	パライソソーダ
Black Russian (Vodka+Kahlua)	ブラックルシアン	Paraiso Orange/Grapefruit	パライソオレンジ/グレープフルーツ
Rum Tonic/Soda	ラムトニック/ソーダ	China Blue (Lichee+Grapefruit+Tonic+Blue Curacao)	チャイナブルー
Rum Coke	ラムコーク	Malibu Milk/Orange/Coke	マリブミルク/オレンジ/コーラ
Tequila Tonic/Soda	テキーラトニック/ソーダ	Kahlua Milk	カルアミルク

その他、お好みでお作りいたします。



## Lassi Cocktails ラッシーカクテル

Cassis Lassi	カシスラッシー	¥600+税
Kahlua Lassi	カルアラッシー	¥600+税
Malibu Lassi	マリブラッシー	¥600+税
Paraiso Lassi	パライソラッシー	¥600+税
Mangoyan Lassi	マンゴヤンラッシー	¥600+税



## Wine Cocktails ワインカクテル

Kir (White Wine + Cassis)	キール	¥600+税
Wine Ginger (White Wine + Gingerale)	ワインジンジャー	¥600+税
Kitty (Red Wine + Gingerale)	キティ	¥600+税



## Fruit Liqueur 果実酒

Ume Shu (Plum Liqueur)	梅酒	¥550+税
Anzu Shu (Apricot Liqueur)	あんず酒	¥550+税





# Whisky

ウイスキー

		Single	Double	Bottle
Yamazaki 10years	山崎 10年	¥800+税	¥1350+税	¥7000+税
Jack Daniel's	ジャックダニエル	¥600+税	¥1000+税	¥5000+税
Jonny Walker Black	ジョニーウォーカー黒	¥650+税	¥1100+税	¥6000+税
Chivas Regal 12years	シーバス 12年	¥650+税	¥1100+税	¥6000+税
Ballantine's 12years	バラントイン 12年	¥700+税	¥1200+税	¥6500+税



# Shochu & Sake

焼酎・日本酒

Yaemaru (Mugi) Glass	ハ重丸 (麦) グラス	¥550+税
Yaemaru (Mugi) Bottle	ハ重丸 (麦) ボトル	¥2800+税
Kuromaru (Imo) Glass	黒丸 (芋) グラス	¥600+税
Tantakatan (Shiso) Glass	鍛高譚 (紫蘇) グラス	¥600+税
上記、各種ボトルもごぞいます。		
Cut Lemon	カットレモン	¥100+税
Oolong Tea	割用ウーロン茶	¥500+税
Soda Water	割用ソーダ水	¥500+税
Bottle Set	ボトルセット	¥1000+税
Kikusui (Sake) 300ml	菊水 辛口本醸造300ml	¥1200+税



# Soft Drinks

ソフトドリンク

Lassi	ラッシー	¥400+税
Mango Lassi	マンゴーラッシー	¥450+税
Mango Juice	マンゴージュース	¥450+税
Cola / Cola Zero	コーラ / コーラゼロ	¥400+税
Gingerale	ジンジャーエール	¥400+税
Orange Juice	オレンジジュース	¥400+税
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	¥400+税
Apple Juice	アップルジュース	¥400+税
Chai / Ice Chai	チャイ / アイスチャイ	¥400+税
Coffee / Ice Coffee	コーヒー / アイスコーヒー	¥400+税
Oolong Tea	ウーロン茶	¥400+税
Perrier	ペリエ	¥500+税



# Wine List

ワインリスト



## House Wine

ハウスワイン

飲み易いミディアムボディのカリフォルニアワインをご用意しております。

Glass Wine Red / White  
Decanter Wine Red / White

グラスワイン 赤/白  
デカンタワイン 赤/白

¥500+税  
¥1400+税



## Red Wine

赤ワイン

Castel Cambras Rouge カステル カンブラス ルージュ ¥2200+税

(フランス) カシスやブラックチェリーを思わせる香りの、しっかりとした口当たりワイン。  
ミディアムボディでコクやタンニンもしっかり。いろいろな料理に合わせやすいです。

Bianci Montepulciano d'Abruzzo ビアンキ モンテプルツィアーノ ダブルツォ ¥3000+税

(イタリア) 程よいタンニン。濃厚で芳醇な果実味。  
タカタクや、スパイスで強い味のカレーなどに合わせやすいワイン。

Volo Rosso Chianti ヴォロロッソ キアンティ ¥3300+税

(イタリア) ベリー系の香りを持つ、程よい辛口のワイン。  
特にシークカバアや、ラムチョップなどの肉料理によく合います。

Santa Carolina サンタ カロリーナ ¥3600+税

(チリ) ディープルビーレッド色、ブラックベリー、チョコレートの香りで、柔らかく熟した  
ビロードのようなタンニン。シークカバアや、ラムチョップなどの肉料理によく合います。

Bouchard Pere et Fils Bourgogne ブシャール ベール エ フィス ビノノワール ¥5800+税

Pinot Noir La Vignee  
(フランス) 果実味とほのかな樽香の絶妙なバランス。優しいふくらみのあるワイン。  
特徴あるブーケをお楽しみいただくには、最初の1本目がお薦めです。



## White Wine

白ワイン

Castel Cambras Blanc カステル カンブラス ブラン ¥2200+税

(フランス) 柑橘系の香りが広がる、フレッシュですっきりとした味わい。レモンの様な酸味と、  
ほのかな苦みを兼ね備え、ドライタイプのカレー料理にもよく合います。

Chiusa Grande Casalese キューザグランデ トレヴィアーノ ダブルツォ ¥3000+税

Trebbiano d'Abruzzo  
(イタリア) オーガニックワイナリーで醸された、フルーティーでかつフローラルな香り。  
さわやかな味わいは、シーフード料理全般によく合います。

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone エストエストエスト モンテフィアスコーネ ¥3300+税

(イタリア) 当店が最もお薦めする白ワイン。ビーチのような香りとすっきりした酸味。  
そのまま楽しんで、チャートなどの軽食に合わせても美味です。

Bolla Soave Classico ボッラ ソアーヴェ クラッシコ ¥3600+税

(イタリア) イタリア白ワインの代名詞、花のような香りの辛口。飲み口はさわやかで  
すっきりしており、魚介をはじめ、どんな料理にも合わせやすいです。



## Sparkling Wine

スパークリングワイン

Angeaile Brut アンジェール ブリュット Half ¥1500+税 Full ¥2800+税

(スペイン) “天使の翼”の意の如く、優しい口当たりと甘すぎずすっきりとした後味です。

Freixnet Cordon Negro フレシネ コルドンネグロ ¥4000+税

(スペイン) 世界を魅了し続けるカヴァ。柑橘系のきりっとした酸味のさわやかな口当たり。

インド産ワインも各種ございます。 Indian Wine ¥2980+税より



# LUNCH

## Lunch Menu

ナン・ライス  
食べ放題!!

全品サラダ付



**A** Today's Curry Lunch  
本日のカレーランチ



Naan or Rice  
ナンまたはライス付 ¥950+税

**B** Dal Curry Lunch  
ダルカレーランチ  
ヘルシーなレンズ豆のカレー



Naan or Rice  
ナンまたはライス付 ¥850+税

**C** Butter Chicken Lunch  
バターチキンランチ  
バター風味が女性に人気



Naan or Rice  
ナンまたはライス付 ¥1,000+税

**D** Chicken Curry Lunch  
チキンカレーランチ  
定番で選ぶならチキンカレー



Naan or Rice  
ナンまたはライス付 ¥950+税

**E** Prawn Curry Lunch  
ブロンカレーランチ  
海老のうまみが  
タップリなマイルドカレー



Naan or Rice  
ナンまたはライス付 ¥1,000+税

**F** Siddique Special Curry Lunch  
シディークスベシヤル  
カレーランチ  
シェフ自慢のチキンカレー  
甘さの中に広がる辛さ



Naan or Rice  
ナンまたはライス付 ¥1,000+税

**G** Lamb Curry Lunch  
ラムカレーランチ  
やわらかい仔羊の肉を  
使った辛口カレー



Naan or Rice  
ナンまたはライス付 ¥1,000+税

**H** Vegetable Curry Lunch  
野菜カレーランチ  
新鮮野菜の  
コンビネーションカレー



Naan or Rice  
ナンまたはライス付 ¥950+税

**I** Ladies Thali  
レディースターリー  
上記より好きなカレー2種

- 2 Curry of your Choice
- レディースナン Ladies Naan
  - ミニライス Mini Rice
  - サラダ Salad
  - デザート Dessert



女性限定! ¥950+税

**J** Vegetable Curry Thali  
ベジタブルターリー

- 野菜カレー Vegetable Curry
- 豆カレー Dal Curry
- ナン・ミニライス Naan・Mini Rice
- サラダ・ヨーグルト Salad・Yogurt



¥1,200+税

**K** 2 Curry Thali  
2 カレーターリー  
¥1,200+税

上記より好きなカレー2種  
2 Curry of your Choice

- ナン Naan
- ミニライス Mini Rice
- サラダ Salad



※パバーベキュー  
のお得なセットです。

**L** 2 Curry B.B.Q. Thali  
2 カレーBBQターリー  
¥1,380+税

上記より好きなカレー2種  
2 Curry of your Choice



- チキンティッカ Chicken Tikka
- ナン Naan
- ミニライス Mini Rice
- サラダ Salad

Lunch Drink ¥200+税  
ランチドリンク

- コーヒー
- アイスコーヒー
- コーラ
- ウーロン茶
- グラスビール
- マンゴーラッシー
- ジンジャーエール
- マンゴージュース
- ラッシー
- チャイ

Dessert  
デザート



ランチとセットでご注文頂くと ¥200+税

- 自家製マンゴーアイスクリーム Mango Icecream
- キール Kheer (クリーミーなライスプディング)
- シディークが独自のレシピで作上げた、究極のオリジナルアイス。
- セミヤ Semiya (珍しい極細パスタのデザート)
- マンゴーの味わいを存分にお楽しみ頂けます。