

spicy bistro Taprobane

sri lankan restaurant & bar

タップロブーン

MINAMIAOYAMA
MONZENNAKACHO
JIMBOCHO



Lunch Menu

Ayurveda

アーユルヴェーダの国
スリランカからの贈り物

Sri Lankan



Sri Lankan herb & spice

スリランカからのハーブ&スパイスは母の味
島国のスリランカ料理は日本と同じかつお節を使い
体を整えるアーユルヴェーダに基づいてつくられた
料理です。

タップロブーン全ての料理に使うスパイスは、実家の
母がスリランカで材料から選び、ブレンドして三週間に
一回のペースで日本に直輸入しているものです。

この新鮮な香り高いハーブのスパイスに、日本では
右に出るものはいません。

アーユルヴェーダスパイスを使ったこだわりの本格
スリランカ料理の味を皆様にお届けいたします。



オーナー
カピラ バンダラ

Kapila Bandara

日本在住20年以上 現日本国籍。スリランカ人と結婚し、子供3人に恵まれ、日本の辛い冬をスリランカのスパイスで乗り越え、その経験をお世話になった日本人の皆さまに恩返しとしてスリランカ料理そのものを味を変えず届けたいという強い思いからはじめたスリランカ料理店です。

「タップロブーン」とは、セイロン(現スリランカ)の前の国名です。



<http://taprobane.info>



★お好きなカレーとパンorライスをお選びください

辛さの調節できます。スタッフにおたずねください。

A ランチ *A Lunch* ¥1,080 (税込)

★カレー 2 品 下記よりお選びください

You can choose two kinds of curry

好きなカレーが
2種類
選べます!



チキンカレー / ポークカレー / ビーフカレー /
フィッシュカレー / ミックスベジタブルカレー

Chicken / Pork / Beef / Fish / Mix Vegetable Curry

★ロティ or イエローライス or ナン

Rotti or Yellow Rice or Plane Nan



★サラダ

Salad

ロティ or ナン
おかわり 1 枚まで無料!
追加は +¥300 (税込)

or イエローライス
大盛り無料!



※ナンセット

*Ceylon
Tea*



(hot or ice)

+¥200 (+Tax) で
セイロンティー付き

ホット (ブラック or ミルク) または
アイスミルクティー

トッピング



目玉焼き +¥100 (税込)



ボルサンボール +¥100 (税込)



追加カレー +¥400 (税込)

B ランチ *B Lunch* ¥980 (税込)

★カレー 1 品 下記よりお選びください

You can choose two kinds of curry

好きなカレーを
1種類
選んでね!



チキンカレー / ポークカレー / ビーフカレー /
フィッシュカレー / ミックスベジタブルカレー

Chicken / Pork / Beef / Fish / Mix Vegetable Curry

★ロティ or イエローライス or ナン

Rotti or Yellow Rice or Plane Nan



★サラダ

Salad



※ロティセット

Rotti & Rice

★スリランカ式パン、ライス



ロティ
Rotti

タップロボーン
オリジナルロティ



イエローライス
Yellow Rice

ココナッツミルクで
炊いた黄色いご飯



ナン
Plane Nan

※ロティとナンはお時間を 5 分～10 分程頂く場合がございます



全ての料理に動物性の油は使用しておりません。
辛さの調節できます。スタッフにおたずねください。

C ランチ C Lunch ¥990 (税込)

★チキンカレー

Chicken Curry

★五目チャーハン (目玉焼きトッピング)

Fried rice (fried egg topping)

★サラダ

Salad

大盛り
+¥110 (税込)



Ceylon Tea



(hot or ice)

+¥200 (+Tax) で
セイロンティー付き

ホット (ブラック or ミルク) または
アイスミルクティー

D ランチ D Lunch ¥990 (税込)

★チキンカレー

Chicken Curry

★スパイシービーフン (目玉焼きトッピング)

Spicy fried noodles (fried egg topping)

★サラダ

Salad



Devil Rice デビルライス

¥1,080 (税込)

インドネシアを通じてスリランカに登場したチキンや長ネギなどを辛くコクのある味に仕上げた酢豚のような中華炒め。デビル=悪魔ではなく炒めること (甘辛味)

大盛り
+¥110 (税込)



Rotti wrap ロティーラップ

サラダ付き ¥980 (税込)

モチモチのスリランカの薄焼きロティで、チキンのスパイシーフライと野菜をマヨネーズベースのオリジナルソースで包みました。



Japalanka curry rice ジャパランカ カレーライス

¥1,080 (税込)

スリランカスパイスで作られたチキンカレーとミックスベジタブルカレーに日本のカレールーを使ったスパイスたっぷりの日本のカレーライスをイメージした一品です。



Ceylon Tea



(hot or ice)

+¥200 (+Tax) で
セイロンティー付き

ホット (ブラック or ミルク) または
アイスミルクティー

※デビルライス、チョップシーライス、ロティラップはお時間を5分～10分程頂く場合がございます。



全ての料理に動物性の油は使用しておりません。
辛さの調節できます。スタッフにおたずねください。

本場スリランカの味を
大切なあなたへ～

Lamp rice

スリランカ式お弁当
店内でも食べれます！

ランプライス

+ゆで卵付き

¥1,650 (税込)

少しあぶって香りをだした
バナナの葉の上に 7種類の
おかずを盛りつけたものです。

EAT
IN

&

TAKE
OUT
OK!

Ceylon
Tea



+¥200 (+Tax) で
セイロンティー付き

ホット (ブラック or ミルク) または
アイスマルクティー



FRIED EGG

優しい味の揚げゆで卵

YELLOW RICE

ココナッツオイルと特別なスパイス
ミックスとターメリックで味付けて
炒めたバスマティライス

CHICKEN
CURRY

スパイスたっぷり！
ビリ辛チキンカレー

SEENI
SAMBAL

玉ねぎと鯉節を炒めた
ジーニサンバル

MALAY
PICKLE

デーツ・パイナップル・
玉ねぎ・人参・パプリカを
スパイスで煮込んだメレー
ピクルス

EGGPLANT
MOJU

ナス・キビナゴ・赤ピー
マン・玉ねぎを煮込んだ
ナスモージュ

DAL CURRY

ヘルシーなレンズ豆の
ドライカレー

MALDIVES
FISH SAMBAL

揚げた鯉節カレーリーフ、
玉ねぎの炒め物
ウンバラカダサンボル



Chicken Kottu Rotti

スリランカでは超庶民的な一品
ボリュームたっぷり！

チキンコットウ ロティ

¥1,200 (税込)



ロティを刻んで、たくさんのスリラ
ンカスパイスと野菜をチキンカレー
で味付けた、そばめしの様な食感の
料理です。



長ネギ、キャベツ、
ピーマン、玉ねぎ、
ショウガ、ニンニク
など

8種類のスリ
ランカスパイ
スをブレンド

ロティ
小麦粉でできたク
レープのようなもち
もちした薄い生地

ヴィーガン
All Vegetarian

アーユルヴェーダ・
ラトウキャクル
ワンプレート

¥1,380 (税込)

アーユルヴェーダ基本に基づき刺激の少ないスパイス使い、胃に優しい味付けにしています。

ソイミートカレー
ココナッツミルク入り

ポルサンボール
スリランカ定番！
ココナッツとチリのふりかけ

ラトウキャクル

栄養豊富なスリランカの玄米です。
カルシウムやカリウムなどのミネラル分
やビタミンB群が多く含まれています。

よくまぜる=よく噛む



★まぜかた★まわりのおかずをそれぞれライスとまぜて味わってください。

スリランカ家庭の味
ライス&カレー
ワンプレート

¥1,180 (税込)

チキンカレー

バスマティライス

ポルサンボール
スリランカ定番！
ココナッツとチリのふりかけ



全ての料理に動物性の油は使用しておりません。
辛さの調節できます。スタッフにおたずねください。



本日のコラサンボール
(青菜のココナッツ和え)

パパダム
スリランカ式、
大豆せんべい

野菜カレー
じゃがいも・
人参・かぼちゃ・
ココナッツミルク入り

本日のテルダーラ
(炒めもの)

Ayurveda
Ratukekulu
One plates

トッピング

-  目玉焼き +¥100 (税込)
-  ポルサンボール +¥100 (税込)
-  追加カレー +¥400 (税込)

大盛り
+¥110 (税込)

1. 目で楽しむ

2. 香りで楽しむ

3. 手でまぜて楽しむ



本日のコラサンボール
(青菜のココナッツ和え)

パパダム
スリランカ式、
大豆せんべい

レンズ豆カレー
ココナッツミルク入り

本日のテルダーラ
(炒めもの)

Ayurveda
One plates

タップロボーン

Lunch Drink & Dessert Menu

ランチドリンク & デザートメニュー



Beer

ビール

Ashi super dry

生ビール

(アサヒ スーパードライ)

¥300



Srilanka Beer

スリランカ 地ビール

Lion Lager

ライオンビア (ラガー) (瓶)

¥700

Lion Lager

ライオンビア (スタウト) (瓶)

¥700



Lunch Dessert

ランチデザート

Watalappan

ワタラッパン

¥500

ヤシの黒糖とココナッツのスリランカ式プリン



Mi Kili

ミーキリ

¥500

(ヨーグルトのキトゥルハニーがけ)

スリランカ特産 キトゥル椰子の蜜をかけたヨーグルト
優しい甘さでさっぱりとおいしい

Sri Lankan Arrack

スリランカ・アラック

Sri Lanka Arrack

メンディスゴールドアラック

(1ショット) ロック ¥600

水割り ¥600

ソーダ割 ¥600



ココナッツの甘い芳醇な香りで
とても飲みやすいヤシ酒の蒸留酒

Sour

サワー

レモンサワー ¥300

Hi-Ball

ハイボール

ハイボール ¥300

Softdrink

ソフトドリンク

マンゴージュース ¥300

オレンジジュース ¥300

パインジュース ¥300

グレープフルーツジュース ¥300

トマトジュース ¥300

コーラ ¥300

ジンジャエール ¥300

セイロンティー ¥200

(ブラック・ミルク/ホット・アイス)

本場の味を楽しんでください



※表記価格は全て税抜き価格です。
All prices are excluding tax.

スリランカ 🇱🇰 × 日本 🇯🇵 の深い話!?

Sri Lankan and Japan

世界で一番早く 日本と外交を結んだ国、スリランカ

「光輝く島」という意味の名前を持つスリランカは、北海道の8割の大きさの国土に8つもの世界遺産を擁し、美しい海、茶畑、宝石、ホロスコープ、アーユルヴェーダ、スリランカカレー、セイロンティーなど、体の中と外から癒される魅力あふれる国です。

そんなスリランカと日本との知られる深い絆をご紹介します。

日本を救った スリランカ大統領の名演説

第二次世界大戦敗戦後の1951年サンフランシスコ講和会議。戦争に勝ったアメリカ、イギリス、ソ連、中国によって作られた「日本分割占領案」により、日本を4分割にする案が出ました。

そんな中、講和会議の流れを一変させる演説が当時のスリランカの蔵相（後の大統領）だったジャヤワルダナ氏によって行われたのです。以下演説の抜粋を紹介します。

「日本が掲げる理想に、多くのアジアの人々が共感したことを忘れないでほしい」

と述べ、さらに

「憎悪は憎悪によって止むことはなく、慈愛によって止む」

と仏陀の言葉を引用して、日本への賠償を放棄する旨の演説をし、会議に参加した多くの国がそれを称賛しました。

この演説によって戦勝国は日本占領に対する考えを変え、日本は分割されずに済みました。結果、日本が国際社会に復帰する道すじをつくったと言われています。

そして、この講和会議での条約締結後、日本が初めて国交を結んだのが「インド洋の真珠」と呼ばれる美しい国スリランカだったのです。

