

Salad

サラダ

17. *Green Salad with Spicy Garlic Chips*

グリーンサラダ

スパイシーなガーリックチップスをトッピングしたグリーンサラダ

¥750

アーユルヴェーダでは血液をサラサラにする為によく使われるサラダです。

おすすめ!

★ 18. *Wanbatu Sambol*

ワンバトゥ サンボール

ナスを油でさっと揚げ玉ねぎ、青唐辛子、トマト、かつお節、塩こしょう、レモンで味付けたさっぱりサラダ。冷え性の人には厳禁

¥900

おすすめ!

★ 19. *Kela Sambol*

コラサンボール

スリランカ定番、青菜のレモンとかつお節味のココナッツ入りさっぱりサラダ、カレーのお供に添えても

¥900

おすすめ!

★ 20. *Kela Mallum*

コラマッルン

スリランカ定番 ココナッツ入り青菜のさっと炒めサラダ、カレーのお供に添えても

¥1,350

おすすめ!

★ 21. *Karavila Sambol*

カラヴィラ サンボール

ゴーヤスライスを油でさっと揚げ玉ねぎ、青唐辛子、トマト、かつお節、塩こしょう、レモンで味付けたさっぱりサラダ。ごはんとよく合います

¥900

おすすめ!

★ 22. *Keera Malluma*

キーラ マッルマ

ココナッツ入り菜の花のさっと炒め。くだいたかつお節入り

¥1,350

17



18



19



20



21



22



à la carte

一品料理

おすすめ! ★ 23. *Sri Lankan Red Chillie Calamari (cuttlefish)* ¥1,200
スリランカ レッドチリ カラマリ
スリランカスタイルのイカのクリスピーフライの炒めもの

おすすめ! ★ 24. *Lemon Chicken* ¥1,250
レモンチキン
タップロボーン名物、酸味の効いた爽やかなチキン

Teldala (Sri Lankan Fried Food) ¥1,250
テルダーラ スリランカスタイルの炒めもの

おすすめ! ★ 25. *Halmassa Fish (kibinago)* ハールマッソーテルダーラ
(小魚の炒めもの)

おすすめ! ★ 26. *Potato* ポテトテルダーラ (じゃがいもの炒めもの)

27. *Maldives Fish* モルディブフィッシュテルダーラ (鯉節の炒めもの)

おすすめ! ★ 28. *Bandakka Curry (chura)* バンダッカテルダーラ
(オクラの炒めもの)

Devils (Sri Lankan Style Chinese Fried Food)
デビル スリランカ式酢豚風のスパイシー炒め

おすすめ! ★ 29. *Chicken Devil* ¥1,300
チキンデビル (チキンの酢豚風スパイシー炒め)

おすすめ! ★ 30. *Pork Devil* ¥1,400
ポークデビル (酢豚風スパイシー炒め)

31. *Beef Devil* ¥1,450
ビーフデビル (ビーフの酢豚風スパイシー炒め)

おすすめ! ★ 32. *Fish Devil* ¥1,450
フィッシュデビル (魚の酢豚風スパイシー炒め)

33. *Cuttlefish Devil* ¥1,450
カタルフィッシュデビル (イカの酢豚風スパイシー炒め)

Sri Lankan Spicy Stew
スリランカスパイシーシチュー

34. *Chicken* ¥1,300
チキン

おすすめ! ★ 35. *Pork Stew* ¥1,400
ポークシチュー

おすすめ! ★ 36. *Beef Stew* ¥1,450
ビーフシチュー

37. *Fish Stew* ¥1,450
フィッシュシチュー

23



24



25



28



29



35



おすすめ! ★ 38. *Pork spare ribs Stew*
ポークスペアリブ シチュー

¥1,450

おすすめ! ★ 39. *Chicken parts Spicy Stew*
砂肝のスパイシーシチュー

¥1,200

おすすめ! ★ 40. *Nelumala Teldala*
ネルン アラ テルダーラ
レンコンとかつお節、カレーリーフ入りの炒めもの



スリランカ語では何て言うの?
(日本語の意味)

ネルン アラ テル ダーラ
(蓮の花・根) (油で炒めたもの)

¥1,250

41. *Kondakadara Teldala* | コンダ カダラ テル ダーラ
コンダ カダラ テルダーラ
(ひよこ 豆) (油で炒めたもの)
ひよこ豆とかつお節、カレーリーフ入りの炒めもの

¥1,250

42. *Mushroom Teldala*
マッシュルーム テルダーラ

¥1,250

43. *Cuttlefish Teldala*
イカ テルダーラ

¥1,250

おすすめ! ★ 44. *Shrimp Teldala* | イッソ テル ダーラ
イッソ テルダーラ
(海老) (油で炒めたもの)

¥1,250



Enjoy add spicy flavor (alongside Curry)
カレーといっしょに

おすすめ! ★ 45. *Pol Sambol (coconut)*
ボルサンボール
スリランカ定番、ココナッツとチリのふりかけ。ライスを頼んだらこれはマスト!

¥650

おすすめ! ★ 46. *Lunu Miris*
ルヌ ミリス
辛めの鯉節風味のオニオンソース、パンやライスに是非添え味にバリエーションを

¥600

47. *Katta Sambol*
カッタサンボール
酸味のあるオニオンのつけあわせ、料理に是非添えバリエーションを

¥600



Curry

カレー



スリランカ語では何て言うの？
(日本語の意味)

Sri Lankan Original Curry

- おすすめ! ★ 48. *Chicken Curry* チキンカレー ¥1,300
- おすすめ! ★ 49. *Pork Curry* ポークカレー ¥1,450
50. *Beef Curry* ビーフカレー ¥1,450
- おすすめ! ★ 51. *Mutton Curry* マトンカレー ¥1,550
- おすすめ! ★ 52. *Fish Curry* フィッシュカレー ¥1,450
- おすすめ! ★ 53. *Parippu (dal) Curry* パリップ (レンズ豆) カレー ¥1,250
54. *Cuttlefish Curry* イカカレー ¥1,450
55. *Mix Vegetable Curry* ミックスベジタブルカレー ¥1,250
- おすすめ! ★ 56. *Wattakka (pumpkin) Curry* ワッタカ (かぼちゃ) カレー ¥1,300
-
- おすすめ! ★ 57. *Fish Head Curry* | マール オルワ ホッダー ¥1,500
フィッシュヘッドカレー (魚) (頭) (カレー)
ブリの頭をロースト トゥナパハで煮込んだ南スリランカ独特のカレー
- おすすめ! ★ 58. *Egg Curry* | ビッターラ ホッダー ¥1,250
エッグカレー (卵) (カレー) スリランカでは嫁入りする時の
テストのようなカレーです。
ゆで卵を油で揚げ、アンロースト トゥナパハと
ココナッツミルクをまぜて作る子供でも食べられるまろやかな味
- おすすめ! ★ 59. *Prawn Curry* | イッソ ホッダー ¥1,450
イッソカレー (海老) (カレー)
エビのココナッツミルク入りカレー
- おすすめ! ★ 60. *Garlic Curry* ¥1,250
ニンニクカレー



Rotti & Rice & Noodles & Hopper

スリランカ式パン、ライス、ヌードル



米粉でできたクレープみたいなもので、まわりはパリパリ中はもっちり、ココナッツミルクの味がしてスリランカでは朝食でよく食べられています。ピリ辛のカッタサンボールを付けて召し上がれ

おすすめ!

- ★ 61. *Plane Hopper (with Katta Sambol)*
プレーン ホッパー



¥500

おすすめ!

- ★ 62. *Egg Hopper (with Katta Sambol)*

エッグ ホッパー

プレーンホッパーに卵をおとして焼くスリランカ定番料理



¥600

おすすめ!

- ★ 63. *String Hoppers (5pc)*

ストリング ホッパー 5枚

米粉でできたスリランカの麺料理。一枚一枚丁寧にゆであげていきます

一番相性がよいおすすめ二品 (パリッ (レンズ豆) カレー
ポルサンボール

¥700

おすすめ!

- ★ 64. *Godamba Rotti (1pc)*

ゴダンバロティ 1枚

スリランカ独特のおいしいハンカチのように薄いパン。ちぎってカレーをつけて

¥450

おすすめ!

- ★ 65. *Egg Rotti (1pc)*

エッグロティ

ゴダンバロティに卵を落としてはさんで焼いた豪華なパン。ちぎってカレーをつけて

¥500

おすすめ!

- ★ 66. *Pol Rotti with Katta Sambol (2pc)*

ポルロティ/カッタサンボール付き 2枚

米の粉とココナッツの、もっちりパン

¥1,200

67. *Taprobane Original Nan*

タプロボーンオリジナルナン

玉ねぎ、ピーマン、かつお節トッピングしたニュースタイルのナン

¥650

68. *Plane Nan*

プレーンのナン

¥550

67



68



62



63



64



65



66



Kottu Rotti

コトゥロティ

ゴダンパロティを刻んでライスに見立てたチャーハン風の料理、ボリュームたっぷり

おすすめ! ★ 69. *Chicken Kottu* チキン・コットゥ ¥1,500

おすすめ! ★ 70. *Pork Kottu* ポーク・コットゥ ¥1,600

71. *Beef Kottu* ビーフ・コットゥ ¥1,600

72. *Fish Kottu* フィッシュ・コットゥ ¥1,600

73. *Yellow Rice* ¥490

イエローライス

カレーといっしょに

74. *White Rice* ¥490

ホワイトライス

カレーといっしょに

おすすめ! ★ 75. *Sri Lankan Mix Fried Rice* ¥1,550

ミックスフライドライス

炒めもの (テルダーラまたはデビル) といっしょに

おすすめ! ★ 76. *Chicken Buriyani with Spicy Chicken Leg* ¥1,850

チキンブリヤニ スパイシーチキンレッグ付き

スリランカ式のピラフとスパイシーな鶏もも肉セット、肉を崩して混ぜて

77. *Sri Lankan Style Nasi Goreng with Spicy Lamb Meat*

スリランカ・ナシゴレン スパイシーラムミート付き

目玉焼きが乗ってラムの煮込みの付いたスパイシーな炒めご飯のナシゴレン

¥1,600

78. *Vegetable Chopsy* ¥1,250

ベジタブルチョプスウイー

スリランカ式野菜の炒め。ボリュームたっぷり

おすすめ! ★ 79. *Spicy Singapore Mix Fried Noodle* ¥1,550

スパイシーシンガポールミックスヌードル

スリランカでシンガポールヌードルと呼ばれているスパイスの効いた炒めヌードル

69



73



74



75



76



77



78



79

