

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

17



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

18



おすすめ!

★ 19. *Kola 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

19



おすすめ!

★ 20. *Kola 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. *Karawila 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。ごはんともよく合います

¥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

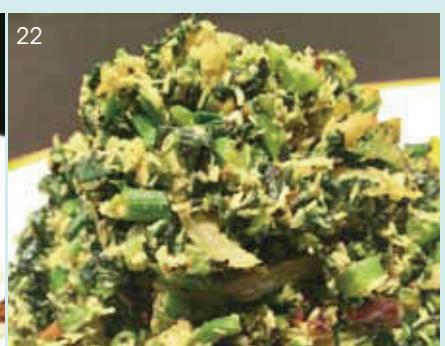
20



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

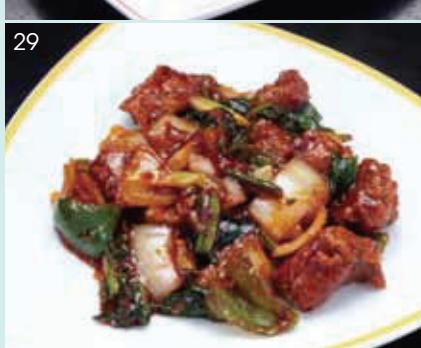
おすすめ! ★ 24. *Lemon Chicken* ¥1,250
 レモンチキン
 タップロボーン名物、酸味の効いた爽やかなチキン

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 (鰯節の炒めもの)

おすすめ! ★ 28. *Bandakka Curry (okura)* 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



<p>おすすめ! ★ 38. <i>Pork spareribs Stew</i> ポークスペアリブ・シチュー</p> <p>おすすめ! ★ 39. <i>Chicken parts Spicy Stew</i> 砂肝のスパイシーシチュー</p> <p>おすすめ! ★ 40. <i>Nelumala Teldala</i> ネルン アラ テル ダーラ (蓮の花・根) (油で炒めたもの) レンコンとかつお節、カレーリーフ入りの炒めもの</p> <p>41. <i>Kondakadara Teldala</i> 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</p> <p>42. <i>Mushroom Teldala</i> マッシュルーム テルダーラ</p> <p>43. <i>Cuttlefish Teldala</i> イカ テルダーラ</p> <p>おすすめ! ★ 44. <i>Shrimp Teldala</i> 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)</p>	<p>¥1,450</p> <p>¥1,200</p> <p>¥1,250</p> <p>¥1,250</p> <p>¥1,250</p> <p>¥1,250</p> <p>¥1,250</p>	     
<p>45. <i>Pol Sambol (coconut)</i> ボルサンボール スリランカ定番、ココナツとチリのふりかけ。ライスを頼んだらこれはマスト！</p> <p>46. <i>Lunu Miris</i> ルヌミリス 辛めの鰹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</p> <p>47. <i>Katta Sambol</i> 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</p>	<p>¥650</p> <p>¥600</p> <p>¥600</p>	  

Enjoy add spicy flavor (alongside Curry)

カレーといっしょに

<p>おすすめ! ★ 45. <i>Pol Sambol (coconut)</i> ボルサンボール スリランカ定番、ココナツとチリのふりかけ。ライスを頼んだらこれはマスト！</p> <p>46. <i>Lunu Miris</i> ルヌミリス 辛めの鰹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</p> <p>47. <i>Katta Sambol</i> 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</p>	<p>¥650</p> <p>¥600</p> <p>¥600</p>	  
---	-------------------------------------	---

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. <i>Chicken Curry</i> チキンカレー	¥1,300
おすすめ! ★ 49. <i>Pork Curry</i> ポークカレー	¥1,450
50. <i>Beef Curry</i> ビーフカレー	¥1,450
おすすめ! ★ 51. <i>Mutton Curry</i> マトンカレー	¥1,550
おすすめ! ★ 52. <i>Fish Curry</i> フィッシュカレー	¥1,450
おすすめ! ★ 53. <i>Parippu (dal) Curry</i> パリップ (レンズ豆) カレー	¥1,250
54. <i>Cuttlefish Curry</i> イカカレー	¥1,450
55. <i>Mix Vegetable Curry</i> ミックスベジタブルカレー	¥1,250
おすすめ! ★ 56. <i>Wattakka (pumpkin) Curry</i> ワッタカ (かぼちゃ) カレー	¥1,300



おすすめ! ★ 57. <i>Fish Head Curry</i> 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 トウ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. <i>Egg Curry</i> ピッタラ 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

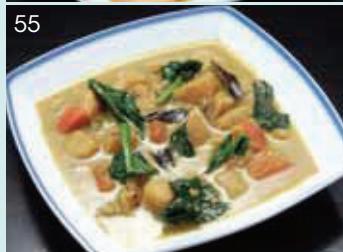
テストのようなカレーです。

ゆで卵を油で揚げて、アンロースト トウナパハと
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

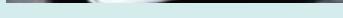


おすすめ! ★ 59. <i>Prawn Curry</i> イツソ ホッダー	¥1,450
イッソカレー (海老) (カレー)	

エビのココナッツミルク入りカレー



おすすめ! ★ 60. <i>Garlic Curry</i>	¥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



¥600

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

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 (パリップ (レンズ豆) カレー
ポルサンボール

¥700

62

63

64

65

66

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

米の粉とココナツの、もっちりパン

¥1,200

67. *Taprobane Original Nan*

タッ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



Kottu Rotti

コトウロティ

ゴダンバ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・コットウ

¥1,500

おすすめ! ★ 70. *Pork Kottu* ポーク・コットウ

¥1,600

71. *Beef Kottu* ビーフ・コットウ

¥1,600

72. *Fish Kottu* フィッシュ・コットウ

¥1,600

69



Yellow Rice

イエローライス

カレーといっしょに

¥490

73



White Rice

ホワイトライス

カレーといっしょに

¥490

74



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

75



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

76



Sri Lankan Style Nasi Goreng with Spicy Lamb Meat

¥1,600

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

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

77



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

