



ラサマンダからの
オススメ!

新メニュー
登場

野菜たっぷりヘルシー! 多彩な味わいを!

石焼きビリヤニ

最後まで
あつあつホカホカ、
みんな大好き
「おこげ」も楽しめます!
Eat hot until finished

インド風炊き込みご飯
「ビリヤニ」を
本場インド人シェフ秘伝の
レシピによりアレンジ。
Biryani is an Indian cooked rice

香ばしい野菜フリットを
まぜあわせることで
食感の変化が楽しめます!
Try another taste to add
and mix fried vegetables

お好みで、牛乳から
手づくりしたヨーグルトで
あえた野菜をそえて、
さらに味わい深く、
ヘルシーに!
Make it healthier to add
vegetables mixed with yogurt



「ビリヤニ」はインド風炊き込みご飯。ドライカレーがイメージに近いかも。

- 1 まずは野菜の具材たっぷりのビリヤニそのもののコクのある味わいを。
- 2 続いて、カリッと揚げた野菜のフリットといっしょにどうぞ。
- 3 あつあつ石焼き鍋で、ほんのり香ばしい「おこげ」も楽しめます。
- 4 別添えのヨーグルト野菜をあえると、マイルドで重層的な味わいに。
- 5 あとはお好みでスープカレーをかけて召し上がるのもよし。

まるで「ひつまぶし」のように、いくつもの味の変化を贅沢に楽しめちゃいます!

セットのサラダ、ミニスープカレーとあわせて

これ1品食べれば

1日に必要な野菜を摂れちゃう♪

※厚生労働省が推奨する「成人一日当たりの野菜摂取量の目標」350g

With this dish, the vegetable intake amount necessary in a day is fully covered

石焼きビリヤニセット ¥1,350 (税込 ¥1,458)
Stone-cooked Biryani Set

ドリンク付 ¥1,550 (税込 ¥1,678)
Drink Set

セット内容

ランチ Lunch Time

- 旬のサラダ
Salad
- ライタ (ヨーグルト野菜)
Raita
- ミニスープカレー
Soup Curry (Small Size)
- デザート
Dessert

ディナー Dinner Time

- 旬のサラダ
Salad
- ライタ (ヨーグルト野菜)
Raita
- ミニスープカレー
Soup Curry (Small Size)
- パパド (豆のせんべい)
Papad