

PREMIUM SPICE COURSE

APPETIZER

LOBSTER, CITRUS AND POMEGRANATE SALAD

“CHRISTMAS WREATH”

オマール海老とシトラス、ざくろのクリスマスリース・サラダ

モミの木のはちみつのヴィネグレット

SOUP

KAMAKURA VEGETABLES SOUP

12月の鎌倉野菜とハーブのスープ

CURRY

ROASTED TILEFISH WITH MUSHROOM RISOTTO

BENGAL FISH CURRY “MACHER JHOL”

甘鯛のロースト キノコのキチュリ

ベンガル・フィッシュカレー

OR または

ISHIGAKI BEEF KORMA CURRY

WITH TRUFFLE BUTTER NAAN

石垣牛のビーフコルマ・カレー

トリュフバター・ナン

DESSERT

ALMOND MILK MOUSSE WITH RASPBERRY CHUTNEY

アーモンドミルクのムース ラズベリーのチャツネ

7500

NIRVANA CLASSIC COURSE

SALAD

ROASTED TOMATO AND DUCK PROSCIUTTO SALAD
WITH TAMARIND HONEY DRESSING

鎌倉野菜と鴨胸肉のプロシュート、ローストトマトのサラダ
タマリンドとはちみつのドレッシング

APPETIZER

SWEET POTATO TIKKI WITH CACHUMBER, CHIVE SOUR CREAM

安納芋のティッキ カチュンバルサラダ、チャイブサワークリーム

TANDOOR

TANDOORI HOKKAIDO SCALLOP WITH YUZU-PEPPER

北海道産帆立貝のタンドール 柚子胡椒風味 秋野菜のポリヤル

OR または

TANDOORI CHICKEN TIKKA WITH PUMPKIN CHUTNEY

タンドリーチキンティッカ かぼちゃのチャツネ

CURRY

CRAB CURRY

WITH ROTI

越前漁港水揚げ ズワイ蟹のカレー 全粒粉のナン「ロティ」

FIN

MUSHROOM BIRIYANI 食事の最後に めのきのこのビリヤニ

DESSERT

AUTUMN FRUITS AND MASCARPONE CHEESE MOUSSE PARFAIT

秋の果実とマスカルポーネチーズ・ムースのパフェ

COFFEE OR CHAI コーヒーまたはチャイ

6500

LOTUS COURSE

SALAD

ROASTED TOMATO AND DUCK PROSCIUTTO SALAD
WITH TAMARIND HONEY DRESSING

鎌倉野菜と鴨胸肉のプロシュート、ローストトマトのサラダ
タマリンドとはちみつのドレッシング

TANDOOR

TANDOORI SALMON WITH MUSHROOM PORIYAL
タスマニアサーモンのタンドール きのこのポリヤルを添えて

CURRY

BUTTER CHICKEN CURRY
WITH PALIN NAAN

バターチキンカレー プレーンナン

*** プラス 500 円でカレーが変更できます ***

BEEF NIHARI CURRY

“ビーフニハリ” 牛すね肉のカレー

DESSERT

AUTUMN FRUITS AND MASCARPONE CHEESE MOUSSE PARFAIT

秋の果実とマスカルポーネチーズ・ムースのパフェ

COFFEE OR CHAI コーヒーまたはチャイ

5000