

# Curry

Combination (2kinds / 2種) コンビネーション 1320

下記のカレーよりお好きな2種類をお選びください

Single (1kind / 1種) 単品 990

○Beef Curry / ビーフカレー (辛口!! / Spicy and Very Hot !!)

甘み、酸味の後にくる辛さが特徴

○Butter Chicken Curry / バターチキンカレー

バターの風味豊かでありながら甘すぎないバターチキンカレー

○Keema Curry (Minced-Meat Curry) / キーマカレー

牛、豚合挽き、スパイシーなドライタイプのカレー

○Vegetable Curry / やさいのカレー

トマトベース、スープタイプのカレー。甘みある優しい味わい

Large Size / 大盛り 220

Topping / トッピング each / 各 110

(Coriander パクチー・Boiled Egg ゆで卵・Pickled Scallion らっきょう)

Small Salad / スモールサラダ 330

カレーのサイドにおすすすめサイズの小さいサラダです

## Other Food

Mixed Nuts ミックスナッツ 330

Assorted Cheese チーズの盛り合わせ 990

Assorted Olives オリーブの盛り合わせ 550

Fried Olives Mediterranean  
オリーブのフライ 地中海風 660

オリーブの中にひき肉を詰め、特製スパイスの衣で揚げます。ビールや炭酸の効いた飲み物に合います

Hummus

ひよこ豆のディップ 720

ひよこ豆、胡麻、スパイス、にんにくをディップ状にしたもの植物性なのでヴェジタリアンフードとしても知られるレバノン、イスラエル料理。ピタパンにつけてお召し上がりください。おつまみ、前菜としておすすめです。

Carotte Rapee

キャロットラペ 550

フランスの定番デリサラダ。刻んだ人参にワインビネガーとコリアンダーでアクセントをつけました。軽いおつまみとしてもいい感じです。

## Falafel

### ファラフェル (ひよこ豆のコロッケ) 770

ひよこ豆、コリアンダー、様々なスパイス、胡麻などを混ぜ揚げたコロッケのようなもので東地中海沿岸からアラビア半島、イランまで広い地域で愛されている料理です。純植物性、低カロリーでありながら動物性の材料にも負けない味わいがあります。爽やかな酸味のあるヨーグルトソースでお召し上がり頂きます。

## Spicy Cube Salad

### 温かいスパイシーサラダ 770

角切り野菜をオイルとスパイスで煎った温かいサラダです。スパイス感豊かで甘みも少しあり、おつまみとしてもおすすめです。

## FORESTER Cobb Salad

### フォレスター風 コブサラダ 990 (S size 770)

アボカド、ゆで卵、鶏むね肉、カッテージチーズ、ブロッコリなど具たくさんさんのサラダ。いろいろな野菜が豊富に摂れお食事代わりににもなるボリュームたっぷりのサラダです、オリジナルのスパイスドレッシングでお召し上がりください。

## Meatball with Spices Tomato Sauce

### 自家製ミートボールのトマト煮込み 880

牛、豚、鶏の挽肉にオリジナルミックススパイス混ぜ込み柔らかくに仕上げハーブを散らしたたっぷりのトマトソースで煮込みました。

## Falafel Sandwich

ファラフェルサンド

990

---

ひよこ豆、コリアンダー、様々なスパイス、胡麻などを混ぜ揚げたコロッケのようなもので東地中海沿岸からアラビア半島、イランまで広い地域で愛されている料理です。純植物性、低カロリーでありながら動物性の材料にも負けない味わいがあります。爽やかな酸味のあるヨーグルトソースでお召し上がり頂きます。そのファラフェルを沢山の野菜とピタパンでサンドウィッチにします。特製のフムスも入ります。当店隠れ名物メニューです。

## Keema Curry Quesadilla

キーマカレーのケサディーヤ

880

---

メキシコのファストフードのケサディーヤ、小麦粉生地のトルティーヤにアボカド、チーズ、そしてタコミートの代わりに当店のキーマカレーを挟んで焼き上げます。特製サルサソース、コリアンダー、オニオン、ハラペーニョなどをさらに挟んで好みの味でお召し上がりください。

## Original Jerk Chicken

ジャークチキン

990

---

ジャマイカの国民的料理。オールスパイス、タイムを中心にフルーツなども使ったオリジナルのシーズニングに漬け込みグリルします。

野性味の溢れるスパイス感にライムを搾り爽やかに味を引き締めたチキンは何ともクセになる味です。

当店おすすめメニューです。

