

Rice Dish

ご飯もの

Mutton Biryani ¥1200+税

マトン ビリヤニ

本場から取り寄せた薫り高い最高級のバスマティライスを使った、パキスタンスタイルの炊き込みご飯です。柔らかな羊肉のエキ스가数種類のスパイスと融合して、お米に染み込むふくよかな旨みと香り。シディークの自信作。

薫り高い
バスマティライス
使用

ライタ付き



ライタ付き

Chicken Biryani ¥1100+税

チキン ビリヤニ

鶏肉とバスマティライスの薫り高い炊き込みご飯です。



ライタ付き

Prawn Biryani ¥1300+税

ブロン ビリヤニ

海老がたっぷり入った、バスマティライスの炊き込みご飯。



ライタ付き

Vegetable Biryani ¥1100+税

ベジタブル ビリヤニ

彩り野菜とバスマティライスのヘルシーな炊き込みご飯です。



Greenpeas Pulao ¥880+税

グリーンピース プラオ

バスマティライスに香辛料とたっぷりのグリーンピースで炊き込みました。

Basmati Rice ¥350+税

バスマティ ライス 薫り高い長粒米です。

Zeera Basmati Rice ¥470+税

クミンシード入りバスマティライス

Turmeric Rice ¥300+税

ターメリックライス (日本米)

Zeera Turmeric Rice ¥420+税

クミンシード入りターメリックライス

デザート

Dessert

オススメ

自家製マンゴーアイスクリーム

Mango Icecream

シディークが独自のレシピで作上げた、究極のオリジナルアイス。マンゴーの味いを存分にお楽しみ頂けます。



¥380+税

大人気

自家製マンゴープリン

Mango Pudding

マンゴーのピューレから作った、なめらかで、豊かな風味の自家製プリンです。



¥380+税



Semiya ¥380+税

セミヤ

極細の専用パスタを使った、とても珍しいスイーツです。



Kheer ¥380+税

キール

クリーミーなパキスタンのライスプディングです。