

Lunch Menu

Weekday 11:30~L.O.15:00

Holiday 11:30~L.O.15:30

Sajito Cafe



Aset ¥1,100 税込

- カレー 1種
- ナン or ライス
- サラダ
- ドリンク

大サイズ
+¥220-

- *ラッシー
- *アイスチャイ
- *ホットチャイ

マンゴー
ブルーベリー
バナナ



Bset ¥1,270 税込

- カレー 2種
- ナン or ライス
- サラダ
- ドリンク

1,265
ラッシー

- *ラッシー
- *アイスチャイ
- *ホットチャイ

ストロベリー
バナナ

ナンのほちみつき
+¥110- がいせ

- カレーをお選び下さい
- チキン
- マトン
- ベジタブル
- 日替わり

※ カレーは基本的にほとんど辛くないので辛くしたい方はお申し付け下さい。

- オプション プラス ¥220 税込
- ランチビール
- ランチワイン(赤白)
- クルフィー (インドのアイス)
- ココナッツアイス

- ナンのおかわりは ¥110円 税込
- ロチ-ズナンのおかわりは ¥330

プラス ¥220 税込 でチーズナンに変更できます!

夜のおすすめカレー

Sajlo Cafeのスペシャル

ALL ¥1,320-

• カダイチキンカレー

骨付きのタンポルチキンとたっぷりの野菜

月曜を磨きあげたシロだけが作れるカレー。

• フィッシュヌサラカレー

マリネしてタンポルで焼いたカジキマグロと

いろいろカラフル野菜。旨味が濃縮!

• えびヌサラカレー

ぷりぷりジュシーに火入れした大きなえび

野菜もぜいたくに! チーズナンにぴったり。

CURRY

Chicken Curry / チキンカレー 鶏肉の入ったマイルドな定番カレー	935 850円
Matton Curry / マトンカレー 羊肉の入った深い味わいのカレー	900円
Vegetable Curry / ベジタブルカレー 野菜をベースにじっくり煮込んだ、深い味わいのカレー	800円
Sag Chicken / サグチキン ほうれん草をベースにした濃厚カレー + 鶏肉	1000円
Sag Matton / サグマトン ほうれん草をベースにした濃厚カレー + 羊肉	1100円

Kina Curry (キマカレー) 850円
 (ギリシヤ産肉とマトン肉入り)
 (またはマトン肉or 鶏肉入り) 1000円
 カキとほろん草のカレ(Oyster) ¥900

Sag Curry (サグカレー) 1200円
 カキとほろん草のカレ (1200円)

Butter chicken Curry バターチキンカレー ¥950



*Chana beans Curry / チナダール豆のカレ 800円
 (本格的なインドでは毎日ように食べるヘルシーなカレーです)
 *Chana beans, chicken Mix Curry 900円
 チナダール豆とチキンのカレー
 (チナダール豆とチキンの良い組み合わせです)

ツーワードカレー ¥1200円
 (Sea food Curry)



Butter paneer Curry / バターパネールカレー 850円
 (バターとパネールを使ったカレー、ソースはトマト入り)
 Sag paneer Curry / サグパネールカレー 1000円
 (ほうれん草のカレにパネールとソースが一緒入り)

BREAD & RICE

Plain Nan / ナン	350円
Garlic Nan / ガーリックナン ガーリックをまぶし、香ばしく焼き上げます。	450円
Sesami Nan / セサミンナン 白ゴマをトッピングして焼き上げます。	450円
Cheese Nan / チーズナン 中にチーズをたっぷり入れて焼き上げます。	500円
Bacon & Cheese Nan / ベーコンチーズナン 中にベーコンとチーズをたっぷり入れて焼き上げます。 ブランチなどにぴったり*	550円
Sweet Nan / スイートナン カシューナッツとココナッツを生クリームであえたものの中に入れて焼き上げます。 ちょっと懐かしく、素朴な味わいです*	450円
Caramel & Cinnamon Nan / キャラメルシナモンナン スイートナンにキャラメルシロップとシナモンをまぶした、デザートナンです*	500円
Banana Nan / バナナナン 生クリームとチョコレートソースをトッピングして、バナナをサンドしたデザートナンです*	550円
Rice / ライス	300円

APPETIZER & SNACKS



Papod / パポド 250円
パリパリの薄揚げせんべい
ビールのおつまみに合います。



Momo / モモ 700円
ナパール風蒸し餃子
アチャルといくすパイシ
なソースと一緒にどうぞ。



Alu ko Achar / アルーコアチャル 450円
ジャガイモをスパイシなソース
であえたもの。



Farshi ko Achar / ファルシコアチャル 480円
カボチャをスパイシなソース
であえたもの。



Haryo Soup / ハリヨスープ 500円
ほうれん草ベースの
ヘルシーなスープ
※単品でのご注文はご遠慮下さい。



Samosa / サモサ 600円
ポテト等の野菜を衣で包み
揚げたインドのスナック



Green Salad / グリーンサラダ 550円
Tomato Salad / トマトサラダ 450円

Kingfisher
 #17 "スリランカ" - 70% アルミ
 650 円

BEER		DRINK
Heart land / 生ビール 600 円		
Gruka Beer / ゴルカ (ネパール)	650円	
Nepal Ice / ネパールアイス (ネパール)	650円	
Everst Beer / エベレストビール (ネパール)	680円	
Corona Beer / コロナ (メキシコ)	550円	
Hoegaarden / ヒューガルデン (ベルギー)	780円	
Heartrand / ハートランド	600円	
Mustyg Beer / ムスタグ ビール	600円	
WINE & COCKTAIL & LIQUEUR		
Glass Wine / グラスワイン (赤・白)	450円	
Bottle Wine (France) / ボトルワイン (フランス 赤・白)	2800円	
Gin Tonic / ジントニック	550円	
Vodka Tonic / ウォッカトニック	550円	
Cassis base / カシスベース	550円	
ソーダ*ウーロン*オレンジ*グレープフルーツ		
Khukri rum / ククリラム グラス (ネパールのラム酒)	550円	
Rum & Coke / ラムコーク (ネパールのラム酒+コーラ)	600円	
Rum & Chai / ラムチャイ	600円	
*熱いチャイにラム酒を入れたホットアルコールドリンク		
焼酎割り 各種	500円	



インドのワインが入荷しました!

赤の Cabernet shiraz
 白の Sauvignon blank

ハーフボトル (375ml)
 ¥1200

とても深い味わいで
 スパイス料理に良く合います!

Sajito Cafe

TEA		ALL 400円
Nepal chai / ネパールチャイ (ice/hot)		
Nepal masala tea / ネパールマサラティ		
Ilam tea / イラムティ		
Darjeeling tea / ダージリンティ		
Caramel tea / キャラメルティ		
Lemon tea / レモンティ		
JUICE		ALL 400円
Ice coffe / アイスコーヒー		
Woolong tea / ウーロンチャ		
Cola / コーラ		
Ginger ale / ジンジャーエール		
Orange + Grapefruit + Mango オレンジ*グレープフルーツ*マンゴ		
LASSI		
Plain Lassi / ラッシー	450円	
Mango Lassi / マンゴラッシー	500円	
Blueberry Lassi / ブルーベリーラッシー	500円	
Banana / バナナラッシー		
COFFEE		
Hot Coffee / コーヒー	480円	
Espresso / エスプレッソ	480円	
Cappuccino / カプチーノ	550円	
Cafe au lait / カフェオレ	550円	