



# DEVI

## MENU



True Taste of Indian Cuisine



## SNACKS / スナック

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1 SAMOSA (1pc)</b><br/>サモサ ..... ¥470<br/>DEEP FRIED SPICY POTATO PATTIES<br/>野菜とポテトをスパイスで味付けして油で揚げたインドの春巻き</p>                           | <p><b>2 PAPAD (2pc)</b><br/>パバド ..... ¥350<br/>ROASTED SPICY LENTIL CHIPS<br/>油で揚げた豆の粉のインドせんべい</p>                                      |
| <p><b>3 MASALA PAPAD (2pc)</b><br/>マサラパバド ..... ¥400<br/>ROASTED SPICY LENTIL CHIPS WITH MASALA ON<br/>野菜とスパイスをのせたパバド</p>                       | <p><b>4 ONION BHAJI</b><br/>オニオンバジ ..... ¥650<br/>DEEP FRIED SPICY ONION RINGS<br/>玉ねぎをスパイスで味付けして揚げたもの</p>                              |
| <p><b>5 PANEER PAKODA (2pc)</b><br/>パネールパコダ ..... ¥750<br/>FRESH HOMEMADE CHEESE DEEP FRIED<br/>IN SPICY CHICKPEA BATTER<br/>自家製チーズのインドの天ぷら</p> | <p><b>6 VEGETABLE MIX PAKODA (6pc)</b><br/>ベジタブルミックスパコダ ..... ¥850<br/>MIX VEG DEEP FRIED IN SPICY CHICKPEA BATTER<br/>季節野菜のインドの天ぷら</p> |



## SOUP / スープ

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p><b>7 DAY'S SPECIAL SOUP</b><br/>本日のスープ ..... ¥600</p> | <p><b>8 TOMATO SOUP</b><br/>トマトスープ ..... ¥600</p> | <p><b>9 MULLIGATAWNY SOUP</b><br/>(マリガトニー soup)<br/>豆とスパイスのスープ ..... ¥600</p> | <p><b>10 PALAK SOUP</b><br/>(パラク soup)<br/>ほうれん草スープ ..... ¥600</p> |
|--|---|---|--|



## RAITA / ライタ、SALAD / サラダ

ライタは、ヨーグルトベースのソースをかけて食べるサラダです。  
ライタには、スパイシーな料理を食べた口を冷やす効果があります。

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>11 RAITA</b><br/>ライタ ..... ¥1,000<br/>FRESH VEGETABLE YOGURT SALAD<br/>自家製ヨーグルトソースをかけて食べる野菜サラダ</p> | <p><b>12 VEG SALADA</b><br/>野菜サラダ ..... ¥1,000</p>                      |
| <p><b>13 AVOCADO SALAD</b><br/>アボガドサラダ ..... ¥1,200</p>  | <p><b>14 CHICKEN SALAD</b><br/>チキンサラダ ..... ¥1,200</p>                  |
| <p><b>15 GREEN SALAD</b><br/>インド風の野菜サラダ ..... ¥1,000<br/>FRESH VEGETABLE ONION INDIAN STYLE SALAD</p>    | <p><b>16 CHANA CHAAT</b><br/>チャナチャット ..... ¥1,100<br/>ひよこ豆のスパイシーサラダ</p> |



# TANDOORI BAR-BE-QUE / タンドリー バーベキュー

**1 TANDOORI CHICKEN**  
 タンドリー チキン ..... ¥750  
 FRESH CHICKEN MARINATED WITH YOGURT AND GRILL IN TANDOOR  
 チキンをスパイス入りヨーグルトとバターソースにつけ込み、  
 タンドールで焼いたもの

**3 SEEKH KABAB**  
 シーク カバブ ..... ¥690  
 MINCE MUTTON & CHICKEN ROLLED ON A SKEWER COOKED IN TANDOOR  
 マトンとチキンをミンチにして串焼きにしたもの

**5 FISH TIKKA**  
 フィッシュ ティッカ ..... ¥700  
 FISH MARINATED IN SPICED YOGURT & COOKED IN TANDOOR  
 かじまぐろをスパイス入りヨーグルトにつけ込んで、  
 タンドールで焼きあげたもの

**2 MURGH MALAI TIKKA**  
 ムルグ マライ ティッカ ..... ¥670  
 BONELESS CHICKEN MARINATED WITH  
 CASHEWNUITS MILD SPICE GRILL IN TANDOOR  
 スパイスにつけ込んで串焼きにした骨なしチキン

**4 MUTTON TIKKA**  
 マトン ティッカ ..... ¥750  
 MUTTON TIKKA MARINATED WITH HOT SPICE COOKED IN TANDOOR  
 スパイスにつけ込んだマトンを串焼きにしたもの



**6 TANDOORI PRAWN**  
 タンドリー ブラウン ..... ¥750  
 PRAWNS MARINATED IN SPICED YOGURT & COOKED IN TANDOOR  
 エビをスパイス入りのヨーグルトにつけ込んで、タンドールで焼いたもの

**7 CHICKEN TIKKA (4pc)**  
 チキン ティッカ ..... ¥1,340  
 CHICKEN TIKKA MARINATED WITH HOT SPICE COOKED IN TANDOOR  
 チキンをスパイス入りヨーグルトにつけ込み、  
 タンドールで串焼きにしたもの

**8 CHICKEN HARIYALI TIKKA (4pc)**  
 チキン ハリヤリ ティッカ ..... ¥1,290  
 CHICKEN INTOXICATING PASTE CILANTRO, MINT, OTHER FLAVORS  
 コリアンダー、ミントペーストにつけ込んだチキンを串焼きにしたもの

**9 NON VEG TANDOORI PLATTER**  
 タンドリーバーベキュー盛り合わせ ..... ¥1,250



## TANDOORI VEG BAR-BE-QUE / タンドリーベジタブル バーベキュー

**1 TANDOORI SHIMLA (2pc)**  
 タンドリー シムラー ..... ¥850  
 BELL PEPPER STUFFED WITH POTATO, COTTAGE CHEESE AND DRY FRUITS  
 ピーマンの中にポテトと自家製チーズ、ドライフルーツを入れて焼いたもの

**2 PANEER TIKKA (2pc)**  
 パニール ティッカ ..... ¥900  
 COTTAGE CHEESE CHUNKS ARE MARINATED IN SPICED YOGURT & GRILLED  
 自家製チーズを玉ねぎとピーマンの間に挟んで窯 (タンドール) で焼いたもの

**3 VEG KABAB (2pc)**  
 グリーン (野菜) カバブ ..... ¥1,230  
 GREENPEAS, BROCCOLI, CORN, CARROT WITH HERBS  
 グリーンピース、ブロッコリ、ペピーコーン、キャロットをハーブと焼いたもの

**4 HARABARA KABAB (2pc)**  
 ハラバラ カバブ ..... ¥1,230  
 SPINACH, COTTAGE CHEESE WITH HERBS  
 ほうれん草とカッテージチーズとハーブの団子



## MUTTON CURRY / マトン カレー

**5 SAAG MUTTON**   
 サグ マトン ..... ¥1,490  
 MUTTON COOKED WITH SPINACH  
 ほうれん草とマトンのカレー

**6 LAMB KORMA**   
 ラム クルマ ..... ¥1,480  
 LAMB COOKED IN THICK GRAVY WITH CASHEW NUTS & CREAM  
 ラム肉をカシューナッツと生クリームのソースで煮込んだカレー

**7 BHUNA MUTTON**   
 ブーナ マトン ..... ¥1,490  
 THICK ONION TOMATO GRAVY HOT SPICE  
 大きめなオニオンの入ったマトンカレー

**8 KEEMA MATAR**   
 キーマ マタル ..... ¥1,450  
 MUTTON MINCE COOKED WITH GREENPEAS  
 ひき肉とグリーンピースのカレー



## CHICKEN CURRY / チキン カレー

**1 MURG MAKHAN PALAK**   
 ムルグ マクカン パラク ..... ¥1,480  
 TANDOORI CHICKEN COOKED WITH SPINACH FRESH TOMATO & BUTTER  
 ほうれん草、トマト、バターを使ったタンドリーチキン入りのカレー

**3 MURG LAJIJ**   
 ムルグ ラジー ..... ¥1,490  
 CHICKEN CURRY SPECIALLY MADE BY CHEF  
 シェフ特製のチキンカレー

**5 SAAG CHICKEN**   
 サグ チキン ..... ¥1,470  
 CHICKEN COOKED WITH SPINACH  
 ほうれん草とチキンのカレー

**2 KARAHI CHICKEN**   
 カラヒチキン ..... ¥1,490  
 CHICKEN DRUMSTICK COOKED IN FRYING PAN WITH RICH SPICE & ONION  
 豊富なスパイスで料理した骨付きチキンの入ったカレー  
 辛いのが好きな方むき

**4 BUTTER CHICKEN**   
 バターチキン ..... ¥1,490  
 CHIEF'S SPECIAL BONELESS CHICKEN COOKED IN BUTTER SOUCE  
 タンドリーチキン入りのバタークリームソースカレー



**6 CHICKEN TIKKA MASALA**   
 チキンティッカ マサラ ..... ¥1,460  
 CHICKEN TIKKA COOKED WITH CREAMY THICK GRAVY  
 チキンティッカ入りのバタークリームカレー

**7 CHICKEN ADARAKI**   
 チキン アダラキ ..... ¥1,470  
 FRESH GINGER AND GARLIC BASED BONELESS CHICKEN  
 HONEY&CREAM  
 新鮮な生姜とニンニク、骨なしチキンのはちみつ入りクリームカレー

**8 CHICKEN JALFREZI**   
 チキン ジャルフアレージ ..... ¥1,490  
 FRESH ONION CAPSICUM TOMATO AND HOT SPICE  
 玉ねぎ、トマト、ピーマン入り辛いスパイスで仕上げたチキンのカレー

**9 CHICKEN VINDALOO**   
 チキン ビンダル ..... ¥1,490  
 FRESH POTATO WITH HOT AND SPICY BONELESS CHICKEN  
 ポテトとチキンを辛いスパイスで味付けしたカレー



## VEGETABLE CURRY / 野菜カレー

- 1 SAAG PANEER** 🌶️  
サグ パネール ..... ¥1,470  
SPINACH COOKED WITH HOME MADE CHEESE  
ほうれん草と自家製チーズのカレー
- 2 MIX VEG KORMA** 🌶️  
ミックス ベジタブル クルマ ..... ¥1,350  
ASSORTED VEGETABLE CURRY  
ニンジン、ピーマン、インゲンなどが入ったマイルドなカレー
- 3 ALOO GOBI** 🌶️🌶️  
アロー ゴビ ..... ¥1,490  
CAULIFLOWER AND POTATO COOKED IN SPICES  
カリフラワーとポテトをやわらかく料理したカレー
- 4 BAINGAN BHARTA** 🌶️🌶️  
バイガン バルタ ..... ¥1,470  
ROASTED EGGPLANT COOKED WITH ONION & TOMATOES  
炭火で焼いた米ナスと玉ねぎ、トマトを煮込んだカレー
- 5 MATTER PANEER** 🌶️  
マダル パネール ..... ¥1,450  
GREEN PEAS AND HOMEMADE CHEESE MILD CURRY  
グリーンピースと自家製チーズのマイルドなカレー



- 6 DEVI SPECIAL DAL** 🌶️  
デヴィスベシャル ダル ..... ¥1,490  
URAD WHOLE (BLACK) WITH CREAM, BUTTER AND FRESH TOMATO  
バターとフレッシュトマトで仕上げた黒豆のカレー
- 7 KADAI PANEER** 🌶️🌶️  
カラヒ パネール ..... ¥1,490  
GOLDEN FRIED FRESH COTTAGE CHEESE STIR WITH TOMATO,  
BELL PEPPER & ONION  
シェフおすすめ自家製チーズのカレー
- 8 CHANA MASALA** 🌶️🌶️  
チャナ マサラ ..... ¥1,470  
CLASSIC NORTH INDIAN VEGETARIAN DISH, SPICY MASALA CHICKPEAS  
ひよこ豆とホットなスパイスソースを使ったカレー
- 9 PANEER BHURJI** 🌶️🌶️  
パネール ブルジ ..... ¥1,390  
CLASSIC NORTH INDIAN MADE CHEESE  
COOKED IN SPICY MASALA  
定番的インド自家製チーズのドライカレー
- 10 DAL TADKA YELLOW** 🌶️ ..... ¥1,350  
インド豆の定番カレー



## SEAFOOD CURRY / シーフードカレー

**1 PRAWN MASALA**   
 ブラウン マサラ ..... ¥1,490  
 PRAWN COOKED IN ONION, TOMATO AND SPICES  
 揚げたエビをオニオン、トマトなどでクリーミーに調理したカレー

**2 GOA FISH CURRY**   
 ゴア フィッシュ カレー ..... ¥1,470  
 FISH COOKED IN MILD GRAVY SAUCE  
 めかじきを生クリームとオニオン、カシューナッツのソースで調理したカレー

**3 PRAWN JALFREZI**   
 ブラウン ジャルフアレージ ..... ¥1,480  
 SPICY PRAWN COOKED WITH ONION, TOMATO, CAPSICUM  
 ピーマン、タマネギ、トマト、エビをスパイスで炒めたカレー



## BIRIYANI / ビリヤニ (ヨーグルトソースの野菜サラダ付き)

ビリヤニは、スペインのパエリア、日本の松茸ご飯とともに「世界三大炊き込みご飯」と言われています。当店では、インドで生産されている「香りの女王」と呼ばれるバスマティ米を使用しています。ヨーグルトベースのソース（ライタ）をかけてお召し上がり下さい。

**6 MUGLAI LAMB BIRIYANI**  
 ムグライ ラム ビリヤニ ..... ¥1,850  
 INDIAN RICE COOKED WITH JUICY LAMB IN MASTERFUL BLAND OF SPICES, YOGURT SALAD  
 ラムのビリヤニ

**7 CHICKEN BIRIYANI**  
 チキンビリヤニ ..... ¥1,750  
 INDIAN RICE COOKED WITH JUICY CHIKCEN IN MASTERFUL BLAND OF SPICES, YOGURT SALAD  
 チキンのビリヤニ

**8 VEGETABLE BIRIYANI**  
 野菜ビリヤニ ..... ¥1,650  
 INDIAN RICE-FRESH VEGETABLE AND MASTERFUL BLAND OF SPICES, YOGURT SALAD  
 野菜のビリヤニ



## NAN / ナン、INDIAN BREAD / インドパン



**1**  
NAN  
ナン ..... ¥380



**2**  
GARLIC NAN  
ガーリックナン ..... ¥530



**3**  
CHEESE NAN  
チーズナン ..... ¥550



**4**  
KEEMA NAN  
キーマナン ..... ¥590  
BREAD BAKED WITH MINCH MUTTON  
マトンのひき肉入りのナン



**5**  
MASALA KULCHA  
マサラクルチャ ..... ¥550  
BREAD STUFFED WITH SPICED VEGETABLE  
少しピリッとした野菜入りのパン



**6**  
ONION KULCHA  
オニオンクルチャ ..... ¥570  
スパイスを効かせたオニオン入りのインドパン



**7**  
TANDOORI ROTI (WHEAT BREAD)  
タンドリーロティ ..... ¥450  
全粒粉を使った小麦粉のインドパン



**8**  
LACHHA PARATHA  
ラッチャパラタ ..... ¥600  
渦巻き型のバター風味のナン



**9**  
CHAPATI FULKA (2pc)  
チャパティ ..... ¥600  
家庭風全粒粉のインドパン



**10**  
BREAD BASKET  
ASSORTED BABY BREAD (7pc) ..... ¥1,600  
色々な小さいインドパンを楽しむバスケット



## RICE / ライス



**11**  
RICE (WHITE)  
ライス ..... ¥380



**12**  
INDIAN BASMATI RICE  
バスマティライス ..... ¥580  
インドで生産される最高級品種



**13**  
SAFRON RICE  
サフランライス ..... ¥580



**14**  
JEERA RICE  
ジューライス ..... ¥850  
クミンシードで炒めたライス



**15**  
VEGETABLE PULAO  
ベジタブルプラーオ ..... ¥900  
インドのスパイシーな野菜ピラフ





## DESSERT / デザート

**1 MALAI KULFI**  
マライ クルフィ ..... ¥400  
「インドのアイスクリーム」と言われ、濃厚な味です



**2 GULAB JAMUN**  
グラブ ジャムン ..... ¥490  
世界で最も甘いと言われるスイーツです



## COFFEE / コーヒー、TEA / ティー、LASSI / ラッシー

**1 COFFEE**  
コーヒー ..... ¥450

**2 MASALA TEA**  
マサラティー ..... ¥480

**3 LASSI**  
ラッシー ..... ¥500

**4 MANGO LASSI**  
マンゴー ラッシー ..... ¥550

**5 STRAWBERRY LASSI**  
ストロベリー ラッシー ..... ¥550



## SOFT DRINK / ソフトドリンク

**6 GINGER ALE**  
ジンジャエール ..... ¥450

**7 COKE / DIET COKE**  
コーラ/ダイエットコーク ..... ¥450

**8 TOMATO JUICE**  
トマト ジュース ..... ¥450

**9 ORANGE JUICE**  
オレンジ ジュース ..... ¥450

**10 OOLONG TEA**  
ウーロン茶 ..... ¥350

**11 PERRIER (SPARKLING)**  
ペリエ (スパークリング) ..... ¥950

**12 PERRIER (SMALL)**  
ペリエ (小) ..... ¥550

## Beer ビール

### Indian Beer インドビール

#### King Fisher

キングフィッシャー

¥800

#### Maharaja

マハラジャ

¥800

#### Corona

コロナビール

¥700



キングフィッシャー マハラジャ

### Asahi Dry アサヒドライビール (生)

#### Draft Beer (M)

中ジョッキ ..... ¥650

#### Draft Beer (L)

大ジョッキ ..... ¥990

#### Party Jug

パーティジョッキ ..... ¥2,500

#### Asahi Bottle

アサヒ中瓶 ..... ¥600

#### Asahi Clear

アサヒクリア ..... ¥600

#### Asahi Zero

アサヒゼロ ..... ¥600

## Cocktails カクテル

#### Campari Orange

カンパリオレンジ ..... ¥750

#### Gin Tonic

ジントニック ..... ¥750

#### Rum Coke

ラムコーク ..... ¥750

#### Kir Royal

キールロワイヤル ..... ¥750

#### Moscow Mule

モスコミュール ..... ¥750

#### Cassis

カシス ..... ¥750

#### Vodka & Tonic

ウォッカトニック ..... ¥750

#### High Ball

ハイボール ..... ¥650

#### Lemon Sour

レモンサワー ..... ¥600

#### Mojito

モヒート ..... ¥600

## Wine ワイン

### France フランスワイン

#### Chablis (white)

シャブリ (白) ..... ¥4,250

#### Beaujolais (Red)

ボジョレー (赤) ..... ¥3,550

### Chile チリワイン

#### Santa Helena (White & Red)

サンタ・ヘレナ (赤・白ボトル) ..... ¥2,450

### Indian インドワイン

#### Chiraz (Red)

シラズ (赤) ..... ¥2,950

#### Sauvignon Blanc (White)

ソーヴィニヨン・ブラン (白) ..... ¥2,800

### House Wine ハウスワイン

#### Glass Wine

グラスワイン ..... ¥550

#### Dekanta

デカンタ ..... ¥1,320



シャブリ (白)  
(フランスワイン)



サンタ・ヘレナ  
(チリワイン)



シラズ(インドワイン)

## Hard Liquor ハードリカー

### Bourbon Whiskey バーボンウイスキー

I W Harper ハーバー	¥550
Wild Turkey ワイルドターキー	¥550
Early Times アーリータイム	¥550
Four Roses フォアローゼス	¥550
Jack Daniel ジャックダニエル	¥550

### Scotch Whiskey スコッチウイスキー

Chivas Regal シーバスリーガル	¥650
Black Label ブラックラベル	¥650
Red Label レッドラベル	¥600
Ballantines バラントイン	¥650
Cutty Sark カティサーカー	¥650
Glenfiddich グレンフィディック	¥650
Regular Scotch レギュラスコッチ	¥550

### Indian Whiskey インドウイスキー

McDowell's No.1 マクドウェル	¥600
---------------------------	------

### Japanese Whiskey 日本ウイスキー

Suntory Reserve サントリーリザーブ	¥600
------------------------------	------



マクドウェル



マクドウェルラム

### Indian Rum インドラム

McDowell's Rum マクドウェルラム	¥600
----------------------------	------

### Cognac / Brandy コニャック・ブランデー

V.S.O.P V.S.O.P	¥750
Cognac コニャック	¥750

全てのウイスキーを  
ハイボールにできます  
¥650



別メニュー

飲み放題 (90分)

¥3,500 (詳しくは店員まで)



## あなたに伝えたい DEVIが「大切にしているもの」

### 1. 食を通じて健康になる「アーユルヴェーダ」

日本には、日頃からバランスの取れた美味しい食事を摂ることで、病気を予防し、治療しようとする「医食同源」という言葉がありますが、インドには「アーユルヴェーダ」という伝統医学があります。5000年以上受け継がれてきた「アーユルヴェーダ」の食事法は、その人の体質に合った食事が、薬にも滋養にもなるという考え方です。インド料理は「アーユルヴェーダ」のもと、肉・野菜・乳・乳製品などをバランスよく体に摂り入れることができます。インドの5つ星ホテルで働いた経験を持つシェフが、本格的なインド料理をご提供します。

### 2. オーナーが慣れ親しんだ 「北インド王侯貴族の家庭料理」

DEVIのオーナーが初めて日本に来た1984年当時、東京で首都デリーの味を味わうことはできませんでした。オーナーは、「日本人に故郷の北インド料理を味わってもらおうとともに、来日したインド人が満足できるお店を作りたい」との



思いから DEVI をオープンしました。DEVI では北インドの王侯貴族の家庭料理を味わうことができます。それはオーナーがインド・ラージャスターン州の元貴族の家庭に育ったからです。

### 3. スパイスの「鮮度」と「香り」へのこだわり

インド料理はスパイス料理とも言われます。さまざまな効能があるスパイスは、「アーユルヴェーダ」に欠かせません。DEVI ではスパイスの鮮度にこだわり、長期間ストックしません。また、香りが飛ばないように、自家で挽いて粉にしています。DEVI の料理が季節によって色が変わるのは、その時々でスパイスの配合を変えているからです。



### 4. 豊富なメニューから楽しめる「テイクアウト」

本格的なインド料理をご家庭でも味わっていただきたく、DEVI ではテイクアウトも大切にしています。カレー料理やナン、タンドールチキンやビリヤニなど、豊富なメニューから選べます。お持ち帰り時間のご指定も可能です。ぜひ、ご家庭でも DEVI の料理をお楽しみください。



← Web サイトも、ご覧ください