

Spice Bar Set スパイス飲みセット 各 ¥980



Spiced Chicken Set スパイスチキンセット

Spiced Chicken,
French Fries,
and Pickles
スパイスチキン、ポテトフライ、
ピクルスのセット

Choice of Drink 選べる飲み物

Non-Sweet Lemon Sour すっきりレモンサワー

Spicy Lemon Sour スパイスシーレモンサワー ノンアルに変更OK

Spicy Ginger Sour スパイスシージンジャーサワー ノンアルに変更OK

Whiskey High Ball ハイボール

KIRIN Beer (Small bottle) キリン一番搾り(小瓶) + ¥90

Lion Lager Beer ライオン ラガー + ¥260



Fried Snacks Set あげものセット

Wade, Cutlet, and Pickles
スリランカで定番のあげもの
ワデーとカトゥレットのセット
ピクルス付き



Appetizer Trio Set おつまみ3種盛りセット

Please choose three items from the
Small Plates list below.(mini size)

下の小皿料理の中から3つお選びください
ミニサイズ3つのセットです
パパダン付き

Small Plates 小皿料理

Perfect as a snack or a side dish for your curry.

おつまみやカレーの副菜にどうぞ



Regular

Mini

Regular

Mini

レギュラーサイズは2〜3名様向け
ミニサイズは1名様向け

定番・おすすめ



Kadala • Coconuts Sambol
カダラ・ココナッツサンボル
¥680 / Mini ¥260

ゆでたカダラ（ひよこ豆）と
ココナッツの和え物。
さっぱり うす塩味。



Chicken Moju Style
チキンのモージュ風
¥580 / Mini ¥260

マスタードや酢でマリネした
チキン。甘酸っぱい味。
(モージュは本来ナスの料理)



Spicy Cashew Nuts
スパイスシーカシューナッツ
¥730 / Mini ¥320

スリランカの名産品カシューナ
ッツを素揚げ。生/揚げ玉ねぎも
加え、マサラでスパイスシーに。



Masala Flavored Potato Fries
マサラポテトフライ ¥580 / Mini ¥260

揚げたてのポテトフライをマサラでスパイスシーに。
(スパイスなし・シンプル塩味に変更もできます。)



Papadam
パパダン ¥550 / Mini ¥250

パリパリせんべい。
カレーのお供にも、おつまみにも。

通好み



Seeni Sambol
シーニサンボル
¥490 / Mini ¥190

玉ねぎの甘辛炒め。「シーニ」は
砂糖のこと。よく炒めた玉ねぎ
の甘さも。辛さもあります。



Ambulthiyal
アンブルティヤル
¥540 / Mini ¥210

鰹をゴラカというスリランカ特有
のスパイスで煮込んだもの。
黒色はゴラカの色。
酸味とスモーキーな風味。



Date Chutney
デーツのチャツネ
¥490 / Mini ¥190

デーツの甘さとスパイスの風味が
絶妙。

いつもの副菜を個別に ALL ¥600 / Mini ¥230



Pol (Coconut) Sambol
ポルサンボル



Kolla (Leaves) Sambol
コラサンボル



Pickles
ピクルス



**Crispy Sakura Shrimp
and Coconut**
桜エビ・ココナッツの
サクサクふりかけ風



**This Week's Side
Vegetable**
今週の副菜①



**This Week's Side
Vegetable**
今週の副菜②

いつも副菜の説明は別のページにございます。今週の副菜は、店内の黒板をご覧ください。

Fried Foods



Sri Lankan Cutlet

カトウレット ¥340

サバ入りのコロケ。
黒コショウを効かせて
ピリリと辛くてスパイシー。
黒コショウも、香り高い
スリランカ産。



Wade

ワデー

¥360

チャナダール(豆)と
桜エビ、野菜を
香ばしく揚げたスナック。
カラピンチャも入っています。



Rolls

ロールス

¥490

魚・じゃがいも・野菜の
あんを、
ココナッツミルク入りの
モチモチのクレープ生地
で包んで揚げます。
中身は辛くて、外の生地
は甘くて、クセになりそ
うな一品。
ボリューム満点。



Sri Lankan Fried Snacks (Set of 3)

あげもの3個セット ¥1,100

Salad and Appetizers



Salad with Crispy Onion and Cumin

サラダ

¥690 / Half Size ¥380

フライドオニオンとクミンを
トッピングした、
シンプルなフレッシュサラダ。

Half Size



Spiced Chicken

スパイスチキン

¥700

とりもも肉のスパイシーソテー。
(ビリヤニにのっているチキン)
皮をパリッとよく焼きます。
ポテトフライ付き。



Fried Kadala(chickpeas) and Sakura Shrimp

カダラと桜エビの香ばし炒め

¥730

カダラ (ひよこ豆)、桜エビを
マスタードシードやクミン、玉ねぎ
とともに炒めます。



Cheese Roti

チーズロティ

¥370

ロティにとろけるチーズをたっぷりのせました。おつまみに GOOD。

For customers ordering both drink and food item.
お飲み物と一品料理をご注文のお客様限定

Mini Curry Plate

メのミニカレープレート ¥1,150

Reduced Portion of 3 Curries, Rice, 6 Side Vegetables

カレー3種・ライス・副菜6種

少なめサイズの、お得な全部のセプレート



Rice & Curry

カレー・バスマティライス・副菜6種を
盛り付けたスリランカ式カレープレート

看板メニュー

3 Curries Special Plate

カレー3種ごほうびプレート

3 Curries ¥1,680
— Chicken, Dal, Weekly Special Curry
With Cutlet (Fish croquette)

カレー3種
— チキン・ダール(豆)・今週のカレー
カトウレット (サバ入りコロッケ)
パパダン 付き

2 Curries Plate

カレー2種プレート

Chicken Curry & Dal

チキンカレー&ダール(豆) ¥1,440

Weekly Special Curry & Dal

今週のカレー&ダール(豆) ¥1,550



Dal Curry Plate

たっぷりダール(豆)カレープレート ¥1,250

With 6 Side Vegetables 副菜6種付き

Biryani 【数量限定】

スパイシーな炊き込みご飯



Chicken Biryani

チキンビリヤニ ¥1,580

With Chicken Curry, Roasted Chicken,
a Boiled Egg, 2 Side Vegetables

チキンカレー・ローストチキン・ローストゆで卵・
副菜2種付き

With 6 Side Vegetables

副菜6種付き (チキン・卵なし) ¥1,530

With Chicken, Egg, 6 Side Vegetables

全部のせ (チキン・卵・副菜6種付き) ¥1,840

Option

Large Rice

ライス大盛り ¥100

Large Biryani Rice

ビリヤニライス大盛り ¥150

Roti

ロティ (1枚) ¥250

フライパンで
香ばしく
焼くパン
ココナッツと野菜入り
(直径6〜7cmミニサイズ)



Boiled Egg

ゆで卵 ¥130

Cutlet

カトウレット ¥300

Extra Side Vegetables

副菜おかわり (1種) ¥150

Extra Curry

追加カレー



Chicken Curry

チキンカレー ¥300

Weekly Special Curry

今週のカレー ¥360

Dal Curry

ダール(豆)カレー ¥200

For customers ordering both drink and food item.
お飲み物と一品料理をご注文のお客様限定

Mini Curry Plate

メのミニカレープレート

¥1,150

Reduced Portion of
3 Curries, Rice,
6 Side Vegetables

カレー3種、ライス、副菜6種
少なめサイズのお得な全部のせ



Kottu and Fried Rice



Chicken Kottu
コットロティ

¥1,450

刻んだロティと野菜とチキンを炒めた、スリランカのソウルフード。ロティはもちもちの食感。

A Sri Lankan comfort food consisting of shredded roti stir-fried with vegetables and chicken.



Fried Rice With Chicken
チキン フライドライス

¥1,350

バスマティライスでつくるスリランカ版チャーハン。ごま油で風味豊かに。

Only Curry

カレー単品

ライスは付いていません

Mini and Half sizes are intended for single diners ordering an à la carte dish.

Mini や Half は一品料理をお召し上がりの1名様向け

Chicken Curry

チキンカレー

¥870 / Mini 330

Weekly Special Curry

今週のカレー

¥1,030 / Mini ¥390

Dal Curry

ダール(豆)カレー

¥700 / Mini ¥270

Basmati Rice

バスマティ ライス

¥380/ Half ¥260

Roti

ロティ

¥250

For Kids

Kids' Dal Curry & Rice

お子さまダール(豆)カレー & ライス

¥620

Kids' Dal Curry & Roti

お子さまダール(豆)カレー & ロティ

¥730

Dessert

Watalappan (Sri Lankan Pudding)

ワタラッパン

¥380

カルダモン香るスリランカの濃厚プリン
もう一つ入っているスパイスを当ててみて



Kiri Pani (Yogurt With Syrup)

キリ パニ

¥380

キトゥルパニ(椰子の蜜)をかけたヨーグルト
キトゥルパニは蜂蜜よりもさっぱり、こくがあります



Coconut Ice Cream

ココナッツアイスクリーム

¥350

ローストしたココナッツをふりかけて香ばしさをプラス



Watalappan & Coconut Ice

ワタラッパンとココナッツアイス ハーフ & ハーフ ¥420



Take Out Menu テイクアウトメニュー

事前の
ご予約も
承ります

Sri Lankan Curry Bento スリランカカレー弁当

Chicken Curry & Dal
チキンカレー & ダール(豆) ¥1,000

Weekly Special Curry & Dal
今週のカレー & ダール(豆) ¥1,100

Dal Curry Only
ダール(豆) カレーのみ ¥1,000



副菜5種入り
パパダン付き

3 Curries Special Bento
カレー3種ごほうび弁当 ¥1,570

Chicken Biryani Bento
チキンビリヤニ弁当 ¥1,470



デリバリーもやってます



Reservation ご予約

We are accepting reservations for tables and courses via phone, Tabelog, and Hot Pepper.

お席やコースのご予約を、お電話・食べログ・ホットペッパーで承っております。
(予約可能なお時間や人数などに限りがあります)

Course Menu for Dinner コースメニュー

Sri Lanka Dinner Course
スリランカディナーコース
ゆったりのにんびりお食事をお楽しみください

All-You-Can-Drink Party Course
飲み放題つき スリランカカレー満喫 パーティーコース
みんなでワイワイ スパイス飲み! いつもと一味ちがうパーティーを



コース・ご予約についての詳細は当店ホームページをご覧ください
www.cinnamon-garden.site



Sri Lankan Curry

スリランカカレーは、油は少量、小麦粉不使用、水やココナッツミルクで煮込んで作るヘルシーなカレー。スリランカの家庭では、複数のカレー、複数の副菜（おかず）が食卓にのびります。主食はお米が中心。ロティや麺状の主食もあります。

当店では、いろいろな味・食感を楽しめる6種の副菜をご用意。
ライスの上に常温の副菜を盛り付けるので、ライスが多少冷めるのはご容赦ください。

How to Enjoy Sri Lankan Curry

ライスとカレー、副菜を少しずつ混ぜ合わせながら食べ進めてみてください。
スリランカ流の食べ方です。スリランカは手で食べる文化の国。お皿の手前のほうに、ライス、カレー、副菜を少しずつ持ってきて、そこでよく混ぜてから口へ運びます。
スリランカの方達は、手で食べたほうが絶対に美味しくなると言います。トライしてみるのも楽しい！？

最初から全部を混ぜないで、まずはコレとコレ、次はアレとコレ…という感じに、少しずつ混ぜて合わせてみてください。好みの組み合わせを発見したり、味の変化を感じたりしていただけたと思います。

Spices and Unique Ingredients from Sri Lanka

カレーや副菜に入っているホールスパイスや食材



カラピンチャ (カレーリーフ)
スリランカ料理に欠かせない良い香りのハーブ。カレー以外にも、桜エビふりかけ風副菜やディナーメニューのスパイス・カシューナッツに入っています。それらはバリバリそのまま食べる想定です。



クローブ
クギのような形。甘さと刺激的な香りを併せ持つ独特な風味。かむと少ししびれるような感じもします。昔の、仁丹のような味！？



ランベ (パンダンリーフ)
スリランカ原産の甘い香りのハーブ。こちらもスリランカ料理に欠かせません。笹のような長くて繊維質の葉。固くて食べにくいのでよけてください。



グリーンカルダモン
さわやかな香りのスパイス。料理はもちろん、デザート「ワタラップン」でも使っています。固くて食べにくいです。



セイロンシナモン
繊細な甘い香りが特徴です。食べても甘い味がします。食べにくければよけてください。



レモングラス
レモンのような爽やかな香りがするイネ科のハーブ。かんで味わうと美味しいですが、かみ切れません。



クミンシード
スパイスな香りとほのかな甘みと苦み。かむとゴマのようにプチプチ食感。



モルディブフィッシュ
スリランカ版かつお節。固いこともあります。ダール(豆)カレーではこの出汁がよく出ています。このおかげで日本人の口に合うのではないのでしょうか。

パウダースパイスもふんだんに

ターメリックパウダー、パプリカパウダー、チリパウダーなどなど。
なかでも、カレーの核になるミックススパイス（トゥナパハ）は、スリランカから取り寄せ。オーナーシェフAMILAのお母さんの味をベースにした特別な配合です。



1 Pol (Coconut) Sambol
 ポルサンボル
 ココナッツの和えもの。
 鮮やかな色はパプリカパウダーによる。

2 Kolla (Leaves) Sambol
 コラサンボル
 葉もの野菜の和えもの。
 ココナッツも入っています。

3 Pickles
 ピクルス
 ニンジン・ピーマン・パイナップルなど
 が入ったスパイシーなピクルス。

**4 Crispy Sakura Shrimp
 and Coconut**
 桜エビ・ココナッツの
 サクサクふりかけ風

5 This Week's Side Vegetable
 今週の副菜

6

A Basmati Rice
 バスマティライス
 細長くパラパラな高級香り米。
 当店ではバスマティライスが追加
 料金なしの標準仕様です。
 水分をあまり吸わないので、
 ほとんどふやけません。

B Papadam
 パパダン
 主に豆の粉から作られたパリパリ
 のせんべい。
 そのままかじっても、
 割ってカレーにふりかけても。

C Dal Curry
 ダール(豆) カレー
 スリランカカレーの名脇役。
 優しい味で他のカレーや副菜を
 まとめます。
 辛さが苦手な方は、
 ダールカレー追加がおすすめ。

D Meat and Seafood Curry
 お肉や魚介のカレー
 お肉や魚介、それぞれの具材に
 合うように、異なる調合で
 スパイスを使っています。

Please check the blackboard for this
 week's curry and side Vegetables.
 今週のカレー・副菜は、店内の黒板
 をご覧ください。

S N Sでも今週のカレーをお知らせ
 しています。

Please follow us



シナモンガーデンRICE & CURRY 四ツ谷店
 東京都新宿区四谷1-7-27 第43東京ビル2階
 TEL 03 - 6273 - 2442



**CINNAMON
 GARDEN**
 RICE & CURRY