

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

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) ¥1,340

Weekly Special Curry & Dal

今週のカレー&ダール(豆) ¥1,450

Simple Curry & Rice

シンプルカレー&ライス 副菜2種のみ

まずはお試ししたい方向け

Simple Chicken Curry & Rice

シンプルチキンカレー&ライス ¥1,090



Dal Curry Plate

たっぷりダール(豆)
カレープレート

With
6 Side Vegetables.
副菜6種付き

¥1,200

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

Recommended Drink
カレーによく合うおすすめ



Mango Juice

マンゴージュース ¥340

ランチドリンク・デザート
裏面をご覧ください

ランチ限定 お得なセットも

Dessert



Watalappan (Sri Lankan Pudding)
ワタラッパン ￥380

スリランカの伝統的なプリン。
カルダモンが香る、日本ではなかなか味わえないプリン。
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

こくのある椰子の蜜（キトゥルパニ）を
かけたヨーグルト。



Coconut Ice Cream
ココナッツアイスクリーム ￥350



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

Limited Lunch Drink and Dessert Set

ドリンク・デザートのお得なセット

ランチ限定セット ￥690

Please choose your preferred
drink and dessert in this page.

好きなドリンクとデザート
このページ内からお選びください。



カレープレートまたはビリヤニをご注文の方
に限らせていただきます。

Cold Drinks

ランチ サービスドリンク

Mango Juice
マンゴージュース ￥340

濃厚なマンゴージュース
カレーとベストマッチ

Pinapple Juice
パイナップルジュース ￥370

Orange Juice
オレンジジュース ￥370

Lassi
自家製ラッシー ￥450

Mango Lassi
自家製マンゴーラッシー ￥450

Pine Lassi
自家製パインラッシー ￥470

ラッシーは自家製です。
キトゥルパニ（椰子の蜜）と
カルダモン入り、とろり濃厚。
カレーにマンゴーラッシーが
おすすめ。

Iced Tea
アイスティー ￥350

無糖のストレートティー

Iced Coffee
アイスコーヒー ￥350

Oolong Tea
ウーロン茶 ￥350

Pepsi-Cola
ペプシコーラ ￥390

Sparkling Water
炭酸水 ￥250

Spicy Lemon Soda
自家製スパイシーレモンソーダ
￥340

Spicy Ginger Ale
自家製スパイシージンジャーエール
￥340

Cinnamon Hot Milk Tea (Sweet)
シナモンホットミルクティー ￥480

茶葉とシナモンスティックを煮だして
つくるスリランカ式ミルクティー
（砂糖入り）

Ceylon coffee
セイロンコーヒー ￥520
希少なスリランカのコーヒー

Organic Ceylon Tea
有機セイロンティー ￥420

Organic Earl Grey Tea
有機アールグレイティー ￥450

Hot Lemonade
自家製ホットレモネード ￥390

Hot Ginger
自家製ホットジンジャー ￥390

Samahan -Ayurvedic Herbal Tea-
サマハン ￥420
スリランカで古くから飲まれている、
14種類のハーブとスパイスをブレンドした
アーユルヴェーダティー

Hot Drinks

アルコールは、備え付けのドリンクメニューをご覧ください。

Only Curry カレー単品

ライスは付いていません

Chicken Curry

チキンカレー ￥870

Weekly Special Curry

今週のカレー ￥1,030

Dal Curry

ダール(豆)カレー ￥700

Basmati Rice

バスマティ ライス ￥380

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

Dinner Menu ディナーメニュー

At dinner time, in addition to the curry plates, we also offer Sri Lankan fried snacks and a variety of small plates that allow you to enjoy a little bit of everything. You can enjoy the space not only for a full meal but also as a "Spice Bar."

ディナータイムには、カレープレート以外にも、お酒にもよく合うスリランカのあげものや、少量ずついろいろな食べられる小皿料理もご用意。
お食事はもちろん、「スパイスバル」としてもお楽しみいただけます。



Spice Bar Set

スパイス飲みセット 各￥980



Wade, Rolls, Cutlet

あげもの3個セット
￥1,100



A Variety of Small Plates

小皿料理 各種

レギュラーサイズ(￥490～)と
ミニサイズ(￥190～)をご用意。

カダラ(ひよこ豆)のサンボル
チキンのモージュ風
スパイシーカシューナッツ
マサラポテトフライ など



Kottu Roti

コットロティ ￥1,450

スリランカ版やきそばの
ような主食。
スリランカ人の
ソウルフード。



Mini Curry Plate

メのミニカレープレート ￥1,150



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





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。

SNS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

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。