

Dinner Menu



**TARA のメニューはできる限り安全な素材を使用するようにしています。
自分の子供に食べさせたいものを、
お客様にも召し上がって頂きたいから。**

- 野菜**・・・主に地元で取れる旬の野菜を使用(無農薬含む)。
(冬季は他の地域で採れる低農薬中心の国産野菜)
うま味のもとになるニンニクやしょうがも国産のものを使用(ちなみに国産にんにくって中国産の5倍くらいのお値段です)。
- お米**・・・地元の低農薬米を自家製米しています。
- お肉**・・・鳥は八ヶ岳・中村農場のオーガニック、または国産で飼料にこだわった安全な鳥、牛は国産、マトンはオーストラリア産を使用。
- 油**・・・非遺伝子組み換えの菜種油を使用
- チャ(ミルクティー)**・・・砂糖は体にやさしい「花見糖」や「てんさい糖」を使用しています。


選べるカレーセット

1種盛りセット Set with a Curry, Rice, Roti, Salad and Drink ¥1,600

2種盛りセット Set with Two Kinds of Curry, Rice, Roti, Salad and Drink ¥2,000

(カレーは以下よりお選びください)

八ヶ岳の地鶏のカレー Organic Chicken Curry 

その日の野菜とダル(レンズ豆)のカレー Vegetable and Lentil Curry 

チキンのトマトクリームカレー Chicken Tomato Cream Curry

絶品旨辛！マトンカレー Special Mutton Curry 

+ライス、サラダ、ロティ With Rice, Salad, Roti and drink

お飲物 ストレートダーズリンティー(Hot)、チャイ、又はコーヒーから選んでください Darjeeling Tea, Chai Tea or Coffee.

ベジタリアン・スペシャル Vegetarian Special ¥1,900

野菜とダルのカレー、ライス、ロティ、野菜のおかずなど盛りだくさんの野菜だけのプレート。

+**お飲物 Drink** ストレートダーズリンティー(Hot)、チャイ、又はコーヒーから選んでください Darjeeling Tea, Chai Tea or Coffee.

*出来上がるまで少しお時間がかかります

料理人のまかない料理 Today's Super Spicy Hot Meal for Servers ¥1,690

料理人自身が満足する辛さ(注)の本日のまかない料理。



海老ソース・ライス Prawn Sauce & Rice

有頭海老をミンも一緒にトマトのソースにからめた絶品。ご飯も海老ソースでからめて添えました。料理人の妻の大好物。たっぷり野菜サラダ付。

注:海老の入荷状況によりご用意できない日があります



お子様プレート Plate For Children

辛くないカレー、ライス、ロティ、サラダ付き *8歳位までのお子様向け

¥800

*追加ライス ¥230 *大盛りライス プラス ¥150

*長野の地粉のロティ 追加1枚 ¥130

アラカルト・メニュー A La Carte Menu

アルー Super Hot Potato ¥630
激辛ポテトの決定版

ジャティ・フライド Fried Gizzard ¥590
後を引く砂肝のソテー

フレッシュサラダ Fresh Salad ¥680
新鮮な生野菜のサラダ(夏場は地元の無農薬・減農薬及びうちの庭の野菜を使用)

納豆と卵のネパール風炒め Fried Natto & Egg ¥730
ネパールにも納豆があるんです。こんな風にして食べたりします。

モモ Momo(Nepali Style Damplings) ¥730
ジューシーなネパールの蒸し餃子。トマトの特製ソースをたっぷりつけて召し上がれ。国産豚使用。



ダル・スープ Daal(Rental Beans) Soup ¥600
ネパールの定番レンズ豆のスープ。小さいお子様にも召し上がれます。

ガザンガ Gazanga(Fried Mutton, Garlic & Onion with Roti bread) ¥1250
スタミナたっぷり、マトンのにんにく炒め。ロティに包んでどうぞ。



お酒 Alcohols

ビール Beer

キリンラガービール(小) Kirin Lager Beer(S) ¥600

サッポロ黒ラベル(小) Sapporo Black Label(S) ¥600

ネパールのビール Nepali Beer(銘柄は日によって変わります) ¥700

*ヒマラヤの水で作られた、すっきりとして飲みやすいビールです。

ノンアルコールビール Alcohol Free Beer ¥600

ワイン Wine

ハウスワイン グラス(赤・白) House Wine w/Glass(Red or White) ¥400

ハウスワイン ボトル(赤・白) Bottle(Red/White) ¥1900

プチ・ルミエール(赤・ボトル) Petit Lumiere Full Bottle, Red ¥3500

ククリ・ラム Nepali Rum

ネパール南部でとれる良質なさとうきびで作られた蒸留酒。2002年のインターナショナルラムフェスティバル(カナダ)で金賞を受賞しました。香りも味も個性的なダークラムです。

ショット Shot/ ロック Rock



¥700

ラム&コーラ Rum & Coke ¥700

ソフトドリンク Soft Drinks

ダージリンティー(Hot)・庭で採れたハーブティー(Hot) ¥300
有機ルイボスティー(Cold)

Hot Darjeeling Tea, Hot Herb Tea(from our garden), Cold Organic Rooibos Tea

国産 100%ジュース Domestic Fruit 100% Juice ¥420

りんご、みかん、トマト Apple, Orange and Tomato

コーラ Coka Cola ¥400

ラッシー Lassi ¥450

ヨーグルトで作ったドリンク。カレーの辛さを和らげることができます。

コーヒー Coffee(Hot/Ice) ¥400

チャイ Nepali Style Chai Tea ¥450

ちよっぴり甘く、ほんのりスパイスのミルクティー。
ネパールでは“チャ”と呼ばれ、一日に何杯も飲まれています。
食後におすすめです。花見糖使用。

マクロビオティック・チャイ Macrobiotic Chai Tea ¥530

有機豆乳とカナダ産純正メープルシロップ使用

ミルクココア Yatsugatake Milk Cocoa ¥530

純正ココア&花見糖使用