

★カレーの辛さをお選びください

- ①甘口 ③辛口 //
 - ②普通 ④とても辛い //
 - ⑤とても×2辛い //
- ※途中で変更もできます

Lunch Menu

11:00 ~ 15:00(O.S.14:30)

セットご注文の方

+250yen (6才以下は+150yen) **ドリンクバー付き**

カレーランチ 990yen

シンプルで
お得なセット★



- スープ・サラダバイキング
- カレー1種 (チキン or 野菜 or ダル [豆] or キーマ)
- +210yen (バターチキン or チキンサグワラ or プロンカレー 変更可)**
- 選べるナン1種

マサラランチ 1290yen

骨なしチキンを
タンドールで焼いた
「チキンテッカ」付き



- スープ・サラダバイキング ●チキンテッカ
- 選べるカレー1種
- (チキンテッカマサラ or ビーフマサラ or ダルマサラ)
- 選べるナン1種 ※マサラとは…濃くのあるカレーのこと

※金額はすべて税込です ※写真はイメージです

こちらもご一緒にどうぞ! **スバカマナ人気のサイドメニュー**



生春巻き 3個 300yen



エビマヨ 3個 360yen
5個 600yen



マライカバブ
2個 400yen



チキンテッカ 2個 360yen
タンドリチキン 2本 500yen



タンドリチキン2本
マライカバブ1個
タンドリロン[エビ]1尾

タンドリプレート 880yen

セットご注文の方

すべて**スープ・サラダバイキング付き**

選べるナンはこちらからお選びください

A

0yen

- プレーンナン
- ライス (大盛り 50yen)



B

+100yen

- ハニーナン
- バターナン
- ガーリックナン
- チョコナン



C

+400yen

- チーズナン
- もろこしチーズナン
- キーマチーズナン [鶏挽肉入りチーズナン]
- ベーコンポテトチーズナン
- はちみつチーズナン
- 小倉チーズナン
- クルミナン



タンドリランチ 1790yen

一押し!!
タンドリプレートがついた
ボリュームたっぷりセット



- スープ・サラダバイキング ●タンドリプレート
- 選べるカレー1種
- (チキン or 野菜 or ダル or チキンテッカマサラ or バターチキン or アルパラク or プロン or キーマ)
- 選べるナン1種

セットご注文の方

- チャイ (Hot/Ice) +250yen
- プレーンラッシー +250yen
- マンゴーラッシー +300yen
- ブルーベリーラッシー +300yen

セットご注文の方

+150yen で
アイス付き

- バニラ
- マンゴーソース
- ブルーベリーソース



Lunch Menu

11:00 ~ 15:00 (O.S. 14:30)

★カレーの辛さをお選びください

- ① 甘口 ③ 辛口 // //
 - ② 普通 ④ とても辛い // // //
 - ⑤ とても ×2辛い // // // //
- ※途中で変更もできます

セットご注文の方

+250yen (6才以下は+150yen) **ドリンクバー付き**

アジアランチ 1350yen
(チーズナン選択だと 1750yen)

人気のカレー2種がついたお得なセット



- スープ・サラダバイキング ● 生春巻き
- 本日のアチャール [インドの漬物]
- ミニカレー2種 (チキン、野菜) ● 選べるナン1種

セットご注文の方

すべてスープ・サラダバイキング付き

スパイスインドカレーランチ 1200yen
(プレーンナンに変更可)



- スープ・サラダバイキング
- 大根のアチャール ● チャツネ ● ダルカレー
- スープチキンカレー ● バスマティライス or 日本米

フォーランチ 1200yen



- スープ・サラダバイキング
- 生春巻き
- フォーチキン [ベトナムうどん]
- ※スパイシーキーマフォー変更 +100yen
- ベトナムチャーハン

+150yenで
フォー大盛りになります

お子様ランチ 650yen

12才以下のお子様限定



- スープ・サラダバイキング ● マライカバブ
- ミニカレー (チキン)
- ナン (プレーン or ハニー or チョコ [+100yen] or ライス)

※金額はすべて税別です ※写真はイメージです

「ただチーズの入ったナン」では終わらせない。
『元祖チーズナン』高いクオリティを保つためのこだわり

こだわり① 世界に1つだけの「オリジナルブレンドチーズ」

数ヵ月間に及ぶ試作と研究を重ね、ようやくたどり着いたスパカマナのチーズ。市販のチーズは一切使わず、チーズ専門業者と二人三脚で徹底開発し完成させた、世界に一つしかないオリジナルブレンドチーズです。こだわったのは、チーズの味はもちろん、いかにナン生地とベストマッチさせられるかどうか。研究の結果、クセがなくクリーミーで、「日本人が最も食べやすいと感じる」と言われるゴーダチーズをブレンド

こだわり② 香りを整える「極みスパイス」

ナン生地の中にただチーズを入れるだけでは、スパカマナのチーズナンは完成しません。最後のひと手間、それは「スパイス」です。業者からの納品後、一つ一つ丁寧にスパイスをなじませています。そうすることで、食べた瞬間、口いっぱい広がる香りの良さを演出するだけでなく、お持ち帰りいただいた後でも質の高い味わいを落とさせない。そんな工夫がこの1枚の中に込められているのです。

