

おすすめ



Mix Grill SET ミックスグリルセット

¥1,500 ¥1,650(税込)

Choice of 2 Curry,
2 Kinds of Grill, Nan & Rice, Salad
Recommended!

選べる2種類のカレー、2種類の焼き物、
ナン&サフランライス、サラダ
オススメです!

BIRYANI ビリヤニ

🐔 ¥1,790 🐑 ¥1,980 🌿 ¥1,750 🦐 ¥1,950

Biryani is a flavourful and aromatic dish made with basmati rice and super food "Ghee". Choice of Chicken, Mutton, Prawn, Vegetable, with choice of 1 curry.

最高級バスマティライスを具材と香りのスパイスとスーパーフード「ギー」で炊き上げました。(鶏肉・羊肉・野菜・海老)からお好みの食材をお選び下さい。(ミニカレー付き)



マイルド

Honey Butter Chicken & Cheese Nan Set

¥1,590 ¥1,750(税込)

DIYA特製ハニーバターチキン&チーズナン。
トマトの酸味とバターの風味がクセになる～
チーズナンとの 相性も抜群です!
カレーも選べます!

おすすめ

チェンジ
チーズナン
Change Cheese Nan
¥390(税込)



選べるカレー
Choice of curry

日替わりカレー TODAY'S SPECIAL

チキンカレー 中辛 CHICKEN CURRY(MEDIUM)

キーマカレー 辛口 CHICKEN KEEMA(HOT)

海老カレー 甘口 CREAMY PRAWN CURRY(MILD)

野菜カレー 中辛 MIX VEGETABLE CURRY(MEDIUM)

豆カレー 中辛 DAL CURRY(MEDIUM)

ソフトドリンク Soft-Drink ALL ¥390(税込)

ラッシー | マンゴーラッシー | ウーロン茶 | アイスコーヒー | アイスチャイ
Lassi | Mango Lassi | Oolong Tea | Coffee | Chai

オレンジジュース | アップルジュース | グレープフルーツジュース
Orange Juice | Apple Juice | Grapefruit Juice

※食物アレルギーをお持ちの方へ※

ご注文にあたっては、お客様による
最終的なご判断をお願いします。



Premium Grill Plate

プレミアムグリルプレート

¥1,982 ¥2,180 (税込)

Please enjoy our assortment of tandoori dishes.

当店自慢の土窯の焼き物をお楽しみ下さい!

Chicken Tikka Masala Set

チキンティッカマサラセット(ナン&ライス付き)

¥1,636 ¥1,800 (税込)

Our most popular! A rich & Favourful tomato based curry with Tandoori chicken tikka, With Nan & Rice.

当店一番人気!

トマトベースの濃厚でリッチな風味豊かな辛口カレー



おすすめ



選べるナン

DIYA'S SPECIAL ¥2,163 ¥2,380 (税込)

ディヤスペシャル (Basmati Rice)

3 CURRIES (SPICY CHICKEN CURRY, PRAWN CURRY, SPINACH CURRY), CHICK PEA SALAD, CHICKEN TIKKA, SESAMI PRAWN, CHEESE NAN, SAFFRON RICE, SALAD

カレー3種(辛口チキンカレー、海老カレー、ほうれん草カレー)ひよこ豆のサラダ、ひとくちタンドリーチキン、エビのゴマ揚げ、チーズナン、サフランライス、サラダ



2 Curry Set 2色カレー

¥1,264 ¥1,390 (税込)

Choice of 2 Curry, Nan & Rice, Salad,
2種類のカレーとナンとライスとサラダのセット

インド料理

DIYA

選べるカレー CHOICE OF CURRIES

日替わりカレー

海老カレー(甘口)

チキンカレー(中辛)

野菜カレー(中辛)

キーマカレー(辛口)

豆カレー(中辛)



ビジネスランチ
Business Lunch

¥1,082
¥1,190^(税込)

選べるカレー 1 種、サラダ、ナン又はサフランライス

※写真はイメージです。



おつまみチーズナン
PETIT CHEESE NAN



ひよこ豆のココナッツサラダ
CHANA COCONUT SALAD



スタンダードハイボール
Standard Highball
¥690

ジョニーウォーカー
ハイボール
Johnnie Walker Black Highball
¥790

Tapas

おつまみチーズナン

¥680

PETIT CHEESE NAN

モッツアレラチーズなどをミックスした前菜のチーズナン
Perfect snack with drinks

ひよこ豆のココナッツサラダ

¥590

CHANA COCONUT SALAD

ひよこ豆とココナッツを和えた南インドスタイルのサラダ
A favourite in Tamil Nadu made of chickpeas tossed in light spices and coconut flakes

カバブのチーズ焼き

¥690

GRILLED KABAB WITH CHEESE

熱々のチーズと絡めてお召し上がりください
Minced grilled chicken with our Original 3 kinds of cheese

インドスナック 3 種盛り合わせ

¥800

3 KINDS OF TAPAS

パバード、パニプーリ、本日のタパス
Papadums, Pani Puri, Today's Tapas



カバブのチーズ焼き
GRILLED KABAB WITH CHEESE

※表示価格は税込です。※CONSUMPTION TAX IS INCLUDED IN PRICE.

※写真はイメージです。



全粒粉のミニインドパン
MINI ROTI

パクチーとシーフードのアヒージョ
SEAFOOD AJILLO WITH CORIANDER



スタンダード・モヒート
Standard Mojito
¥900

シークカバブのインディアンアヒージョ ¥690
INDIAN AJILLO WITH SHEEK KABAB

＋¥250で全粒粉のミニインドパン付
MINI ROTI＋¥250

シークカバブとポテトをオリーブオイルとニンニクで煮込んでおります
Portuguese Influenced Indian Ajillo with Sheek kabab

パクチーとシーフードのアヒージョ ¥750
SEAFOOD AJILLO WITH CORIANDER

＋¥250で全粒粉のミニインドパン付
MINI ROTI＋¥250

シーフードのオリーブ煮込みにたっぷりのパクチーをのせております
Chef's special seafood ajillo with garlic and coriander

インディアンスパイシーポテト ¥600
PONDICHERRY POTATOES
ホクホクのポテトとガーリックバターオープン焼き
Spicy Potato

海老のゴマ揚げ ¥750
SESAME PRAWNS
白胡麻つきの衣のエビフライ
Golden fried Sesame Prawns

インディアン唐揚げ ¥700
INDIAN KARA-AGE
タンドリーソースにじっくり漬け込んだジューシーなひとくちサイズ唐揚げ
Crispy fried boneless Tandoori Chicken

インディアンスパイシーポテト
PONDICHERRY POTATOES



海老のゴマ揚げ
SESAME PRAWNS

インディアン唐揚げ
INDIAN KARA-AGE

※表示価格は税込です。※ CONSUMPTION TAX IS INCLUDED IN PRICE.

Curry Non Vegetarian

カレーの量や辛さなど不明点がございましたらスタッフまでお問い合わせ下さい。

チキンティッカマサラ  **¥1680**
CHICKEN TIKKA MASALA
タンドリーチキン入り濃厚辛口カレー
A traditional and a very popular Indian dish
bursting with flavour & colour

チキンマカニ **¥1690**
DIYA'S CHICKEN MAKHANI
DIYA特製 バターチキン
Chicken glazed in the tandoor simmered
in tomato butter gravy

チキンミルチ  **¥1650**
CHICKEN MIRCHI
黒胡椒と唐辛子の辛口カレー
A spicy chicken curry cooked
with freshly ground black pepper

チキン 64  **¥1750**
CHICKEN 64
タンドリーチキンと野菜のスパイスドライカレー
Sliced tandoor chicken tossed with onion,
capsicum & dry spices

サグチキン/マトン **¥1750**
SAAG CHICKEN / MUTTON
ほうれん草のカレー (チキン/マトン)
Choice of chicken / mutton
in spinach & fenugreek gravy

ローガンジョシュ **¥1690**
ROGAN JOSH
カシミール風マトンカレー
A classic mutton curry cooked
in onion & tomato gravy

ハイデラバーディキーマ **¥1550**
HYDERABADI KEEMA
チキンのキーマカレー
Minced chicken cooked in a blend of
spices & herbs

カレラマトン  **¥1890**
Kerla Mutton
南インドのスパイスドライマトンカレー
Traditional south Indian spicy dry mutton
preparation with curry leaves & whole spice
from the central region of kerla
※ご提供まで20分ほどお時間をいただいております
※Preparation time 20 minutes

ブロンマサラ  **¥1690**
DIYA'S PRAWN MASALA
トマトベースの辛口海老カレー
Prawns cooked in the most popular
traditional indian gravy

ブロンカレー **¥1690**
PRAWN CURRY
マイルドなクリーミー海老カレー
Mild traditional prawn curry cooked
in creamy coconut sauce

フィッシュカレー **¥1680**
FISH CURRY
DIYA特製フィッシュカレー
Our original fish curry

シーフードカレー  **¥1790**
SPICY SEAFOOD CURRY
スパイシーシーフードカレー
A blend of fish & prawns
with authentic Indian spices



タンドリーブロン
TANDOORI JHINGA

Tandoori

タンドリーチキン

¥1200

PESHAWARI TANDOORI CHICKEN

インド料理の定番 お酒がすすむスパイシーチキン

Chicken marinated overnight in yogurt and spices grilled in tandoor

チキンティッカ

¥1290

CHICKEN TIKKA

ひとくちサイズの鶏胸肉のグリル

Spicy boneless cubes of chicken grilled to perfection in tandoor

チキンチーズカバブ

¥1290

CHICKEN MALAI KABAB

生クリームとチーズをマリネしたヘルシーな鶏胸肉のグリル

Mild Boneless grilled chicken kababs marinated in cheese, cream and spices



タンドリーブロン

¥1790

TANDOORI JHINGA

ブリッとした食感と香り高い海老の土窯焼き

Marinated prawns grilled in tandoor

フィッシュティッカ

¥1690

AMRITSARI FISH TIKKA

柔らかい白身魚を特製ソースにつけて焼き上げたグリル

Tandoor fired fish flavored with yogurt and spices

パニールティッカ

¥1690

PUDINA PANEER TIKKA

インドカッターチーズにミントソースを焼き上げたグリル

Mint flavored homemade cottage cheese kababs

チキンシークカバブ

¥980

CHICKEN SHEEK KABAB

鶏ひき肉にスパイスの香りを効かせたインド風焼きソーセージ

Skewered tender kababs of minced chicken



ラムチョップ

¥2190

BUKHARA LAMB CHOPS

シェフの自慢のとろけるような舌触りと肉汁が特長の子羊のグリル

Our signature dish, marinated with Indian Rum, garlic, ginger and spices grilled to perfection

焼き上げにお時間がかかります。スタッフまでお問い合わせ下さい。



ジョニーウォーカー
ハイボール
Johnnie Walker Black Highball
¥790

スタンダードハイボール
Standard Highball
¥690

ザ・プレミアムモルツ生
The PREMIUM MALT'S Draft
¥790



ラムチョップ
BUKHARA LAMB CHOPS

※写真はイメージです。

DIYAサラダ
DIYA SALAD

パニプーリ
PANI PURI

Appetizer

Salads



パニプーリ 2個 ¥550 4個 ¥990

PANI PURI

インドのお洒落なストリートフードがNYで流行中
ボールにソースを注いでお召し上がりください

Crispy semolina and wheat flour hollow balls filled
with Calcutta potatoes served with our specially blended yogurt mixes

ベジタブルティッキ

¥790

VEGETABLE TIKKI

鮮やかなグリーンのヘルシーなインドスナック
Delicately spiced pan fried green peas patty

トマトスープ

¥650

TOMATO SHORBA

コルカタ本店の伝統的なスープ
Tangy tomato soup

サモサ

¥790

SAMOSA

サクサクの衣で包んだインド風コロッケ
An Indian favourite, Spicy Potatoes
and peas in a crispy pastry shell

本日の前菜3点盛り

¥1580

SPECIAL TAPAS PLATE

迷ったらこれ!シェフが選ぶおつまみ3点盛り
An assortment of three tapas of the day



ほうれん草とガーリックのサラダ ¥980

SPINACH & GARLIC SALAD

特製ドレッシングでさっぱりと召し上がれます
Spinach salad in our homemade garlic dressing

DIYAサラダ

¥1080

DIYA SALAD

彩りの良いミックスサラダを自家製ドレッシングでお召し上がりください

Green salad with tomatoes and cottage cheese tossed
with the Chef's original dressing with caraway seeds

タンドリーベジタブル

¥1690

TANDOORI VEGETABLES

季節の野菜をマイルドに焼き上げました
Tandoori vegetables flavored with our original sauce

ライタ

¥550

RAITA

生野菜入りサラダ感覚のヨーグルトソース。
カレーやナン&ライスに。そのままでももちろん美味です!
Cool & Salty yoghurt condiment
with finely chopped cucumber and spices

BREADS

ナン [プレーン / バター] ¥450
NAN Plain /Butter

ギー ナン [発酵無塩バター“ギー”使用] ¥590
GHEE NAN

タンドリーパラタ ¥650
TANDOORI LACCHA PARANTHA
バターたっぷり全粒粉のインドナン
Layered whole wheat bread

ガーリックナン ¥590
GARLIC NAN

チーズナン ¥790
CHEESE NAN

ブルーチーズナン ¥990
BLUE CHEESE NAN
ブルーチーズと相性の良い蜂蜜をかけて召し上がってください

カブリナン ¥880
KABULI NAN
ナッツやレーズン、ココナッツが入った女性に人気のスウィートナン

タンドリーロティ ¥550
TANDOORI ROTI
全粒粉のヘルシーなインドパン
Whole wheat bread

スタuffedクルチャ ¥750
STUFFED KULCHA
スパイシーなマッシュポテトを挟み込んだナン
Nan stuffed with spicy potatoes

Rice

ライス (国産米) ¥330
STEAMED RICE

サフランライス (国産米) ¥430
SAFFRON RICE

バスマティプラオ ¥980
BASMATI PULAO
“ギー”を使用してインド最高級米を炊き上げました
カレーと一緒にどうぞ

最高級バスマティ米のビリヤニ ¥1980
HYDERABADI CHICKEN BIRYANI
ほわっと軽い口当たりの最高級バスマティ米を、
スパイスを効かせて炊き込みました
Basmati rice based dish made with spices

マトンビリヤニ ¥2,150
HYDERABADI MUTTON BIRYANI

プロンビリヤニ ¥2,230
HYDERABADI PRAWN BIRYANI

最高級バスマティ米の
ビリヤニ
HYDERABADI CHICKEN BIRYANI



Curry Vegetarian

カレーの量や辛さなど不明点がございましたらスタッフまでお問い合わせ下さい。

パニールブルジ ¥1790
PANEER BHURJI
カッテージチーズと野菜のカレー
Tiny cubes of cottage cheese sauteed
with onion & capsicum in Diya's original gravy

アムリットサリ チョーレ ¥1600
AMRITSARI CHOLE
少し酸味の効いたひよこ豆のカレー
Chickpeas in a tangy melange of spices & ginger

ビンディマサラ ¥1680
BHINDI MASALA
オクラと玉葱のスパイシー炒め
Okura tossed
with sliced onion & spices

タカタカベジタブル ¥1680
TAK-A-TAK VEGETABLE
ミックス野菜のスパイシードライカレー
Mixed vegetables tossed with spices

ベジタブルコルマ ¥1640
MIXED VEGETABLE KORMA
ミックス野菜カレー
An assortment of vegetables
cooked in mild cashew tomato gravy

パニールマカニ ¥1790
PANEER MAKHANI
トマトとバター風味のカッテージチーズカレー
Cubes of cottage cheese in creamy tomato gravy

サグパニール ¥1790
SAAG PANEER
ホウレン草のカッテージチーズカレー
Cubes of cottage cheese in spinach gravy

カダイパニール ¥1790
KADHAI PANEER
トマトベースのカッテージチーズのスパイシーカレー
Cubes of cottage cheese in medium spicy tomato gravy

イエローダール ¥1490
DIYA'S DAL OF THE DAY
本日の豆カレー スタッフにおたずねください
Today's lentil curry

アルーゴビ ¥1680
ALOO GOBI
ジャガイモとカリフラワーのドライカレー
Traditionally dry curry of potato and califlower