

TAPAS & APPETIZER

3種類アペタイザー(1名分)

3 Kinds of Assorted Appetizer (per person) ¥980

プチナン 2P

Petit Naan (Cheese) 2P ¥900

Petit Naan (Butter Chicken) 2P ¥890

Petit Nann(Spicy Keema) 2P ¥880

パニプーリ 2P~ / Pani Puri 2P~

(Mint / Beet root / Tamarind) ¥600
Indian Street Food DIYA Style.

パプリチャット / Delhi Papri Chaat

一口サイズの甘酸っぱいスナック ¥750

オリーブナン / Olive Naan ¥700

トマトスープ / Tomato Soup ¥700

 クルクリビンディ / Kurkuri Bhindi ¥780

オクラのカリカリスパイシー揚げ。お酒のお供に!
Homemade crispy fried Okra.

ゴア風海老の胡麻串揚げ

Goan Sesame Fried Prawns ¥790

サモサ / Samosa

サクサクの衣で包んだインド風コロケ ¥790

グリーンベジタブルティキ / Green Vegetable Tikki

鮮やかなグリーンのスナック ¥880

南インドスタイルの海老フライ

Fried Prawn Coastal Style 2P ¥900

ムンバイクラブケーキ

Mumbai Crab Cakes 2P ¥1,480

SALAD

DIYAサラダ / DIYA Salad

ベビーリーフとカッテージチーズサラダ ¥1,250
Baby leaf • cottage cheese • lemon dressing.

ほうれん草とガーリックのサラダ Spinach & Garlic Salad

自家製ドレッシング ¥1,100
Homemade Dressing

季節野菜グリル

Grilled Seasonal Vegetables ¥1,750

デリーサモサチャット / Delhi Samosa Chaat

ヨーグルト&タマリンドソース仕立て ¥1,180
Samasa • yogurt • tamarind • mint sauce.

ライタ / Raita ¥550



TANDOOR / GRILL

タンドリーチキン / 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 with yogurt and spices.

¥1,280

チキンティッカ / Chicken Tikka

骨なしで食べやすいチキングリル
Spicy boneless cubes of chicken grilled in the tandoor.

¥1,380

チキンチーズケバブ / Chicken Malai Kabab

生クリームとチーズでマリネをして焼き上げました
Mild boneless chicken marinated in cheese, cream and spices.

¥1,380

ダックシーケケバブ / Duck Sheek Kabab

カシ米尔風 上質な鴨肉を食べやすく仕上げました
Poppy Seed coated minced Duck-Orange and Tamarind sauce.

¥1,600

チキンシーケケバブ / Chicken Sheek Kabab

鶏挽肉にスパイスの香りを効かせた串(シーケ)焼き
Skewered tender kababs of minced chicken.

¥1,100

ラムチョップ / Bukhara Lamb Chops

シェフ自慢のとろけるような食感と肉汁が特徴の子羊のグリル
Our signature dish, marinated in garlic, ginger and spices grilled.

¥2,200

海老のグリル / Tandoori Prawns

プリプリした海老の食感をお楽しみ下さい
7 spiced and Lemon marinated grilled prawns.

¥1,850

サーモングリル / Grilled Mustard Salmon

ベンガル地方名産のマスタードを使用して焼き上げました
Salmon marinated in Bengali mustard - Lady Curzon's Recipe.

¥1,500

メカジキのグリル / Amritsari Fish Tikka

メカジキを香ばしく焼き上げました
Tandoor fired fish flavored with yogurt and spices.

¥1,650

パニールティッカ / Pudina Paneer Tikka

カッテージチーズをオリジナルミントソースで焼き上げました
Mint flavored homemade cottage cheese kabab.

¥1,690



SOFTDRINK

ラッシー ¥650

Lassi

マンゴーラッシー ¥680

Mango Lassi

マンゴージュース ¥700

Mango Juice

オレンジ/アップル/グレープフルーツ ¥550

Orange / Apple / Grapefruit

ドライジンジャーエール ¥550

Dry Ginger Ale

三ツ矢サイダー ¥550

MITSUYA Cider

コカコーラ / ゼロ ¥580

Coca Cola / Zero

ウーロン茶 ¥500

Oolong Tea

コーヒー(ホット/アイス) ¥550

Coffee (HOT or ICE)

チャイ(ホット/アイス) ¥590

Chai (HOT or ICE)

ペリエ ¥650

Perrier

アクアパンナ ¥800

Acqua Panna

サンペリグリノ ¥800

S.Pellegrino

WHIP LASSI

ブルーベリーラッシー ¥850

Blueberry Whip Lassi

チョコレートラッシー ¥850

Chocolate Whip Lassi

ストロベリーラッシー ¥850

Strawberry Whip Lassi

ローズラッシー ¥900

Rose Whip Lassi

DESSERT

フォンダンショコラ ¥950

Fondant Chocolate Cake

チーズケーキパフェ ¥850

Cheese Cake Parfait

Dessert for cheese lovers.

チャイアフオガード ¥750

Chai Affogato

Vanilla Ice cream topped with spiced chai.

ザフраниクルフィー ¥700

Zafrani Kulfi

Kashmiri Saffron infused home made frozen milk dessert

グラブジャム ¥700

Gulab Jamun

Hot cottage cheese dumpling, deep fried and soaked in syrup.

マンゴームース ¥650

Alphonso Mango Mousse

バニラアイス ¥550

Vanilla Ice Cream



MEAT & SEAFOOD

チキンティッカマサラ / Chicken Tikka Masala

タンドリーチキン入り濃厚中辛カレー

Traditional & popular curry bursting with flavour & spice.

¥1,680

DIYA特製ハニーバターチキン / Chicken Makhani

Chicken glazed in the tandoor simmered

in a mild creamy tomato butter gravy.

¥1,750

チキンミルチ / Chicken Mirchi

黒胡椒がアクセントな辛口カレー

Spicy chicken curry cooked with freshly ground black pepper.

¥1,680

チキン64 / Chicken 64

鶏肉とお野菜のスパイスな炒め物

Dry preparation of sliced chicken strips tossed with onion and bell pepper

¥1,800

サグチキン・サグマトン / Saag Chicken・Saag Mutton

ほうれん草カレー。鶏肉・羊肉をお選び下さい

Choice of Chicken or Mutton in a Spinach & Fenugreek Gravy.

¥1,750

マトンローガンジョシュ / Kashmiri Rogan Josh

カシミール風トマトベースのスパイスの香り豊かなカレー

A classic mutton curry cooked with herb and spices from Kashmir.

¥1,780

マトンキーマ / Hyderabadi Mutton Keema

羊挽肉の赤身・脂身・スパイスが三位一体になった一品

Minced Mutton Cooked in a Blend of Spices & Herbs.

¥1,600

クリーミー海老カレー / Prawn Malai Curry

ココナッツファインの香り豊かな甘口カレー

Prawns cooked in mild creamy coconut Sauce.

¥1,780

スパイシー海老カレー / Spicy Prawn Curry

アジョワンの風味がアクセント。辛口海老カレー

Spicy prawn curry with the flavor of carom seeds.

¥1,780

VEGETABLES

パニールブルージ / *Paneer Bhurji*

カッテージチーズとお野菜のリッチなカレー

Cottage-Cheese Cubes with Onion Capsicum in Original Gravy.

¥1,780

ピンディマサラ / *Bhindi Masala*

オクラと玉ねぎの炒め物です。単品でもお酒のあてにもどうぞ！

OKRA Tossed with Sliced Onion & Spice.

¥1,700

ラクナビコフタ / *Lucknavi Kofta*

見た目も鮮やかな野菜団子入りマイルドカレー

Vegetable & Cottage-Cheese Dumplings in a mild rich gravy.

¥1,780

ベジタブルコルマ / *Vegetable Korma*

具沢山のトマトベースの野菜カレー

An Assortment of Vegetables in Mild Cashew Tomato Gravy.

¥1,590

サグパニール / *Saag Paneer*

カッテージチーズのほうれん草カレー

Cubes of cottage cheese in spinach gravy.

¥1,790

パニールマカニ / *Paneer Makhani*

カッテージチーズのマイルドなカレー

Cottage cheese cubes in mild creamy tomato butter gravy.

¥1,790

イエロータッカ / *Dal Tadka*

シンプルでヘルシーなレンズ豆の一品。ローティとご一緒に！

A medley of 3 different kinds of lentils.

¥1,500

ダールマカニ / *Dal Makhani*

殻付きレンズ豆とクリームのリッチなテイスト

A favorite! Slow cooked black lentils with butter and cream.

¥1,800

アムリットサリチョーレ / *Amritsari Chole*

ひよこ豆と生姜のスパイシーセミドライカレー

Chickpeas in tangy melange of spice & ginger.

¥1,650

アルゴビ / *Aloo Gobi*

ジャガイモとカリフラワーの炒め物

Traditional dry curry of potatoes and cauliflower.

¥1,700

BREADS

ナン(プレーンorバター) / *Naan(Plain or Butter)* ¥450

ギーナン / *Ghee Naan (Clarified Butter Naan)* ¥650

アーユルヴェーダでも使用されるラクトースフリーバター

ガーリックナン / *Garlic Naan* ¥600

チーズナン / *Cheese Naan* ¥850

ブルーチーズナン / *Blue Cheese Naan* ¥980

ナッツとレーズンのデザートナン / *Kabuli Naan* ¥980

スタuffedクルチャ / *Stuffed Kulcha* ¥800

スパイシーなマッシュポテトを挟み込んだナン
Stuffed naan with spicy mash potato.

タンドリーロティ / *Tandoori Roti* ¥500

全粒粉のヘルシーなパン。ダールのお供に！
Whole wheat bread.

タンドリーパラタ / *Laccha Paratha* ¥650

全粒粉の生地をミルフィーユ状にバターを塗り込みました
Layered whole wheat bread.



RICE

ライス(国産米) / *Steamed Rice* ¥350

サフランライス / *Saffron Rice* ¥450

バスマティブラオ / *Saffron and Ghee flavored basmati rice* ¥980

ギーとサフランを使用した最高級インディカ米を炊き上げました



BIRYANI

チキンビリヤニ / Chicken Biryani

ふわっと軽い口当たりの最高級インディカ米を、
香りのスパイスで炊き込みました
Chicken cooked with Basmati rice in the traditional dum style

¥2,180

マトンビリヤニ / Mutton Biryani ¥2,380

車海老のビリヤニ / Prawn Biryani ¥2,500

季節野菜のビリヤニ / Vegetable Biryani ¥2,180



OTHERS & INDIAN CHINESE

ケーララマトン / Kerala Mutton

マトンと玉ねぎをしっかりと炒め、
甘味・風味をスパイスでまとめました
South Indian spicy dry mutton with curry leaves & spices.

¥2,080

DIYA特製ラムチョップカレー / DIYA's Lamb Chop Curry

六本木ヒルズカレーグランプリ2022 ¥2,380

南インド風シーフードカレー / South Indian Seafood Curry

カレーリーフが香る南インド風の中辛カレー
Medium Spiced South Indian style seafood curry

¥2,380

北海道ホタテのグリル / Hokkaido Scallops Grill 2P

Hokkaido Scallops in our original sauce. ¥1,580

コルカタ本店の印度中華海老チリソース

Indian-Chinese chilly prawns from our Flagship Kolkata Store. ¥2,280

コルカタ本店の印度中華スパイシーチキン

Indian-Chinese spicy chicken from our Flagship Kolkata Store. ¥1,980

カリフラワーの印度中華甘酢あんかけ

Indian-Chinese stir-fried Cauliflower - Sweet & Tangy. ¥1,880



BEER

ザ・プレミアムモルツグラス	¥790
<i>The PREMIUM MALT'S Draft</i>	
ジャパニーズクラフトビール	¥850~
<i>Japanese Craft Beer</i>	
ビラインディアンクラフトビール	¥900
<i>BIRA Indian Craft Beer</i>	
インディアンラガーキングフィッシャ	¥900
<i>Indian Lager Beer Kingfisher</i>	
コロナエクストラ	¥850
<i>Corona Extra Beer</i>	
ノンアルコールビール	¥600
<i>Non Alcoholic Beer</i>	

HIGHBALL

ハイボール(国産)	¥700
<i>Highball</i>	
ジムビームブラック	¥800
<i>Jim Beam Black</i>	
ジャックダニエルズ	¥800
<i>Jack Daniel's Black</i>	
ジョニーウォーカーブラックラベル	¥850
<i>Johnnie Walker Black</i>	
グレンフィディック 12年	¥950
<i>Glenfiddich 12y</i>	
ラフロイグ 10年	¥1,200
<i>Laphroaig 10y</i>	
インディアンシングルモルト	¥1,200
<i>Indian Single Malt / AMRUT</i>	
ジャパニーズシングルモルト／富士	¥1,200
<i>Japanese Single Malt / FUJI</i>	
ジャパニーズシングルモルト／山崎	
<i>Japanese Single Malt YAMAZAKI</i>	
YAMAZAKI 12y	¥1,600 ¥2,500



SPIRITS

タンカレー	¥790
<i>Tanqueray</i>	
ボンベイサファイア	¥800
<i>Bombay Sapphire</i>	
六クラフトジン	¥990
<i>ROKU Craft Gin</i>	
ズブロッカ ハイソングラス	¥740
<i>Zubrowka Bison Grass</i>	
白クラフトウォッカ	¥950
<i>HAKU Craft Vodka</i>	
グレイゲース	¥990
<i>Grey Goose</i>	
サウザブルーレポサド	¥750
<i>Sauza Blue Reposado</i>	
ハバナクラブ 7年	¥800
<i>Havana Club 7y</i>	
インディアンラム オールドモンク	¥850
<i>Indian Rum Old Monk</i>	

As You Like

ソーダ／トニックウォーター	¥60
<i>Soda / Tonic Water</i>	
ジンジャーエール／オレンジジュース／グレープフルーツ	¥80
<i>Ginger Ale / Orange Juice / Grapefruit Juice</i>	
コカコーラ	¥120
<i>Coca Cola</i>	

WINE

スパークリングワイン ¥790

Glass Sparkling Wine

ボトルスパークリングワイン ¥4,500

Bottle Sparkling Wine

グラスワイン 白 ¥790

Glass Wine White

ボトルワイン 白 ¥4,000

Bottle Wine White

グラスワイン 赤 ¥780

Glass Wine Red

ボトルワイン 赤 ¥4,000

Bottle wine Red

SOUR

無糖レモンサワー ¥700

Lemon Sour

グレープフルーツサワー ¥700

Grapefruit Sour

トマトサワー ¥700

Tomato Sour

トロピカルサワー ¥850

Tropical Sour

ミックスベリーサワー ¥850

Mixberry Sour



COCKTAIL

DIYA'sジンジャーハイボール ¥800

Ginger Highball

カシスラッシー ¥850

Cassis Lassi

カンパリラッシー ¥850

Campari Lassi

マリブラッシー ¥850

Malibu Lassi

マンゴヤンラッシー ¥880

Mangoyan Lassi

ムンバイミュール ¥880

Mumbai Mule

スタンダードモヒート ¥950

Standard Mojito

オールドモンク&コーク ¥970

Oldmonk & Coke

スタンダードベーシックカクテル ¥800

Standard Basic Cocktail