

SMALL PLATES

前菜

Pani Puri D F	¥300
パニプリ (1個) / 一口の屋台風スナック ミント / ビーツ / ヨーグルト	
Mix Indian Snacks 3 TYPES F N	¥680
3種類のスナック / お酒のお供に!	
Yetti da Chutney F	¥750
バンガロール風干し海老の旨辛佃煮	
Goan Fried Sesame Prawn 2P F P S	¥790
セサミブロン / ゴア風海老の胡麻揚げ (2個)	
Kurkuri Bhindi / OKURA	¥790
クルクルビンディー / オクラのカリカリ揚げ	
Samosa F	¥850
サモサ / お野菜のインド風コロッケ (2個)	
Amritsari Fish Fry F J	¥1,280
パンジャビ風白身魚のフライ	
Mumbai Calamari Rings F J	¥1,380
ムンバイ風イカのスパイシー唐揚げ	
Chicken 65 / Gobi 65 F JJ	¥1,380
チキンorカリフラワーのスパイシー唐揚げ	
KOLKATA Chilli Chicken F JJ	¥1,380
コルカタ本店の自慢の一品	

SOUP & SALAD

スープとサラダ

Tomato Rasam	¥780
トマトラッサム / スパイシートマトスープ	
Crab Soup F	¥1,280
スパイス豊かな蟹の南インド風スープ	
Spinach Garlic Salad F	¥1,280
ほうれん草のガーリックドレッシング和え	
DIYA Salad D	¥1,480
ミックスリーフとカッテージチーズのレモンドレッシング和え	
Seasonal Grilled Vegetables D N	¥1,750
季節野菜のタンドール / 旬のお野菜の土窯焼き	

J ...SPICE LEVEL / 辛さレベル

[Ingredients that have food allergy risk - アレルギー特定原材料]

D: Daily Products / 乳製品 **E**: Egg / 卵 **F**: Flour / 小麦粉

N: Nuts / ナッツ類 **P**: Prawn & Crab / 甲殻類 **S**: Sesame / 胡麻

SOUTH INDIAN SPECIAL

特選 南インド料理

HOME MADE Banana Buns with Coconut Chutney D F	¥1,180
自家製バナナパンズのココナッツチャツネ添え	
Ghee Roast Chicken / Paneer / Mushroom D JJJ	¥1,680
タミルナドゥ風鶏肉 / カッテージチーズ / きのこのスパイシー炒め	
Pepper Fry Chicken / Paneer / Mushroom F P JJ	¥1,580
黒胡椒と大蒜で香ばしく炒めました	
Stir-Fried Clams KOCHI Style	¥1,680
コチ風アサリのカレーリーフ炒め	
Prawn Butter Garlic D F	¥1,850
バターとガーリックで風味豊かに炒めました	
Crab & Cheese Kurle D P	¥1,980
クリーミーなチーズを加えたカニグラタン	

TANDOORI GRILL

焼き物

Tandoori Chicken 2P D N	¥1,280
特選若鶏のグリル (2個)	
Bukhara Lamb Chops 2P D N	¥1,800
シェフ自慢の特製とろける子羊のグリル (2個)	
Chicken Tikka 2P D N	¥1,180
骨無しタンドリーチキン (2個)	
Chicken MALAI Kabab 2P D N	¥1,180
クリーミーチキングリル (2個)	
Pudina Paneer Tikka 2P D N	¥1,280
カッテージチーズのグリル / ミントソース仕上げ (2個)	
Tandoori Prawn 4P D N P	¥1,880
プリプリ白足海老のグリル (4個)	

TODAY'S WHOLE FISH IN OUR RECOMMENDED STYLE

本日の海鮮料理

高知県宿毛から水揚げされた粹の良い海鮮類をおすすめのスタイルで提供致します!

RAWA FRY J
ラワフライ

TANDOOR J
タンドール焼

TAWA FRY JJ
タワフライ

MASALA FRY JJJ
マサラフライ

VEGETABLE CURRY

野菜のカリー

Dal Tadka	¥1,600
クミンとニンニクのヘルシーなレンズ豆カリー	
Bhindi Masala	¥1,780
オクラと玉ねぎ炒め	
Aloo Gobi	¥1,780
ジャガイモとカリフラワー炒め	
Saag Paneer	¥1,880
ほうれん草ペーストとカッテージチーズ	
Paneer Bhruji	¥1,980
カッテージチーズと野菜	
Vegetable Stew	¥1,780
南インド風クリーミーな野菜スープ仕立て	
Green Moong Gassi	¥1,880
南インド風ココナッツ風味の緑豆	

CHICKEN & MUTTON

鶏肉と羊肉

DIYA's Butter Chicken	¥1,850
特製ハニーバターチキン	
Chicken Tikka Masala	¥1,780
タンドリーチキン入り濃厚中辛カレー	
Chicken Chettinad	¥1,780
チェティナード / 焙煎スパイスとカレーリーフ香る辛口カリー	
Chicken Kundapur	¥1,780
クンタプール / カレーリーフとココナッツカリー	
Chicken Guntur	¥1,880
グンタールチリで仕上げたピリ辛チキン	
Mutton Rogan Josh	¥2,280
スパイス香るマトングレイビー(マトン)	
Kerala Mutton	¥2,480
ケララ風マトンと玉ねぎの炒め ココナッツ風味	
Mint Mutton	¥2,680
ミント香るマトンカレー	

SEAFOOD CURRY

海鮮カリー

Fish Moilee	¥2,080
ケララ風マイルドなお魚のカリー	
Prawn Malai Curry	¥2,150
ココナッツファイン入りクリーミー海老カリー	
Coastal Style Prawn	¥2,880
南インド風スパイシーな海老カリー	
Malabar Fish	¥ASK
ケララ風スパイシーでサワーな本日のお魚カリー	

BIRYANI

インド風炊き込みご飯

Chicken / Mutton / Prawn / Vegetable /
Today's FISH!

鶏肉 / 羊肉 / 海老 / 野菜 / 本日の魚!

¥2,480 / ¥2,780 / ¥2,880 / ¥2,480 / ¥2,980

BREAD & RICE

ブレッドとライス

Naan : Plain / Butter / Garlic	¥500 / ¥500 / ¥600
ナン: プレーン / バター / ガーリック	
Cheese Naan	¥850
とろけるチーズナン	
Cheese & Garlic Naan	¥1,100
とろけるチーズと香ばしいガーリック	
Tandoori Roti / Parantha	¥500 / ¥650
ヘルシーな全粒粉のブレッド / パターを塗り込みミルフィーユ状に仕上げました	
Neer Dosa / Kallu Dosa / Appam	¥730 / ¥790 / ¥690
米粉のクレープ / 米粉とレンズ豆のブレッド / 米粉のパンケーキ	
Kerala Parotta	¥750
フワサク♪ 南インド風ミルフィーユナン	
Plain Rice / Saffron Rice	¥350 / ¥450
国産白米 / 香り豊かなサフランで炊き上げました	
Basmati Pulao	¥980
最高級インド産長粒米	

🔥...SPICE LEVEL / 辛さレベル

[Ingredients that have food allergy risk - アレルギー特定原材料]

D: Daily Products / 乳製品 **E**: Egg / 卵 **F**: Flour / 小麦粉

N: Nuts / ナッツ類 **P**: Prawn & Crab / 甲殻類 **S**: Sesame / 胡麻

SMALL PLATES

Pani Puri	¥300/pc.
Indian street food Diya style : Mint / Beet / Yogurt	
Mix Indian Snacks 3 TYPES 🌱	¥680
Yetti da Chutney	¥750
Dry shrimp blended with garlic, red chilli, and tamarind.	
Goan Sesame Prawn	¥790
Kurkuri Bhindi 🌱	¥790
Crispy fried okura seasoned with spices	
Samosa 🌱	¥850
Amritsari Fish Fry 🌶️	¥1,280
Crispy deep-fried fish marinated in North Indian spices, inspired by the flavors of Amritsar.	
Mumbai Calamari Rings 🌶️	¥1,380
Tender squid rings coated in spiced batter and golden-fried.	
Chicken 65 / Gobi 65 🌱🌶️	¥1,380
Choice of Chicken / Cauliflower fried with garlic, curry leaves, and chilli.	
KOLKATA Chilli Chicken 🌶️🌶️	¥1,380
From our flagship store Bar-B-Q.	

SOUP & SALAD

Tomato Rasam 🌱🌶️	¥780
Tomato-based spiced broth with tamarind, garlic, and curry leaves.	
Crab Soup 🌶️	¥1,280
Crab meat simmered with ginger, garlic and pepper	
Spinach Garlic Salad	¥1,280
Spinach with our original home made garlic dressing	
DIYA Salad	¥1,480
Baby Leaf, Cottage Cheese, Home made Lemon Dressing	
Seasonal Grilled Vegetables	¥1,750
Fresh Seasonal vegetables lightly marinated and grilled.	

SOUTH INDIAN SPECIAL

HOME MADE Banana Buns with Coconut Chutney	¥1,180
Ghee Roast Chicken / Paneer / Mushroom 🌶️🌶️🌶️	¥1,680
Slow roasted in ghee, Byadgi chillies and spices. Authentic Mangalorean speciality.	
Pepper Fry Chicken / Paneer / Mushroom 🌶️🌶️	¥1,580
Choice of Chicken/ Prawns/ Mushroom sautéed with black pepper, chilli and curry leaves.	
Stir-Fried Clams KOCHI Style	¥1,680
Prawn Butter Garlic	¥1,850
Juicy prawns tossed in butter with cracked pepper and garlic.	
Crab & Cheese Kurle	¥1,980
Crab meat and cheese stuffed in crab shell.	

TANDOORI GRILL

Tandoori Chicken	¥1,280
Chicken marinated with yogurt and spices	
Bukhara Lamb Chops	¥1,800
Our signature dish marinated in garlic, ginger and spices. Grilled.	
Chicken Tikka	¥1,180
Spicy boneless cubes of chicken grilled in the tandoor.	
Chicken MALAI Kabab	¥1,180
Mild boneless chicken marinated in cheese, cream and spices.	
Pudina Paneer Tikka	¥1,280
Mint flavoured homemade cottage cheese kabab.	
Tandoori Prawn	¥1,880
7 spiced and lemon marinated grilled prawns	

TODAY'S WHOLE FISH IN OUR RECOMMENDED STYLE

We offer fish caught off Sukumo in Kochi Prefecture in our recommended style!

RAWA FRY 🌶️ TAWA FRY 🌶️🌶️
TANDOOR 🌶️ MASALA FRY 🌶️🌶️🌶️

VEGETABLE CURRY

Dal Tadka 🌱	¥1,600
A medley of 3 different kinds of lentils.	
Bhindi Masala 🌱	¥1,780
Okura tossed with sliced onion and spices.	
Aloo Gobi 🌱🌶️	¥1,780
Traditional dry curry of potatoes and cauliflower.	
Saag Paneer	¥1,880
Cubes of cottage cheese in spinach gravy.	
Paneer Bhurji	¥1,980
Cottage cheese cubes with onion, capsicum in original gravy.	
Vegetable Stew 🌱	¥1,780
Medley of vegetables cooked in Kerala style.	
Green Moong Gassi 🌱	¥1,880
Healthy sprouted green moong lentil with coconut. Coastal style.	

CHICKEN & MUTTON

DIYA's Butter Chicken	¥1,850
Chicken glazed in the Tandoor simmered in a mild creamy tomato butter gravy.	
Chicken Tikka Masala 🌶️	¥1,780
Traditional and popular curry bursting with flavour and spices.	
Chicken Chettinad 🌶️🌶️	¥1,780
Fiery South Indian chicken curry with roasted spices and curry leaves.	
Chicken Kundapur 🌶️	¥1,780
Coastal Karnataka style chicken curry.	
Chicken Guntur 🌶️🌶️	¥1,880
A fiery chicken curry cooked with spicy hot Guntur chillies.	
Mutton Rogan Josh 🌶️	¥2,280
A classic mutton curry cooked with herbs and spices	
Kerala Mutton 🌶️🌶️	¥2,480
Kerela style spicy dry mutton with coconut	
Mint Mutton	¥2,680
Tender mutton simmered in a fresh green mint gravy.	

SEAFOOD CURRY

Fish Moilee	¥2,080
Mild Kerala-style fish curry cooked in coconut milk.	
Prawn Malai	¥2,150
Prawn cooked in mild creamy coconut sauce	
Coastal Style Prawn 🌶️🌶️	¥2,880
Mildly spiced head-on tiger prawns	
Malabar Fish 🌶️🌶️	¥ASK
Tangy fish curry flavoured with tamarind.	

BIRYANI

Chicken / Mutton / Prawn / Vegetable / Today's fish !
¥2,480 / ¥2,780 / ¥2,880 / ¥2,480 / ¥2,980

BREAD & RICE

Naan : Plain / Butter / Garlic	¥500 / ¥500 / ¥600
Cheese Naan	¥850
Cheese & Garlic Naan	¥1,100
Tandoori Roti / Parantha 🌱	¥500 / ¥650
Neer Dosa / Kallu Dosa / Appam 🌱	¥730 / ¥790 / ¥690
Kerala Parotta	¥750
Plain Rice 🌱 / Saffron Rice	¥350 / ¥450
Basmati Pulao	¥980