

# PRASHANTI

## 里山のインド料理店

ブラシャンティで使っています鶏肉は、徳島県の「阿波尾鳥」という地鶏を使用しており、大変旨味のあるお肉でジューシーな料理をご提供しています。  
 また、お米は、上下町内にて生産された「自然米」を使用しており安全かつ美味しく召し上がっていただけます。  
 野菜もできるかぎり、自家菜園で育ったとれたての無農薬野菜を使って元気の出るカレーをご提供しています。  
 新鮮でスパイシーな料理を召し上がっていただきたくて、完全予約制になっております。



お電話にてご予約を承っていますが、予約のない日は、畑仕事などをしていますので、長めのコールをお願いします。  
 カレーやタンドーリ料理など、すべての料理をお持ち帰りできますので、予約の時ご用意ください。  
 また、鶏肉が苦手な方には、鶏肉を使わない料理をご用意できます。  
 当日のキャンセルは、料理をお持ち帰りしていただくか、料金のお支払いをお願いします。

**お子様カレーセット ¥890**  
 甘口カレー チキンティッカ  
 ラッシー アイスクリーム



ベジ ミールス ¥1890



フィッシュ ミールス ¥2200



シャンティ ターリー ¥3360



ジャガンナータ ターリー ¥2410



マチュリー ターリー ¥1890



ターリーは2名様から承ります。  
 ミールスは4名様から承ります。  
 料理の予約は前日までにお申し込み下さい。



北インドを代表するタンドールは素焼きの窯の底に400℃くらいの炭火を熾し、熱しられた土釜の輻射熱と、遠赤外線にて、ジューシーに焼き上げ、各種タンドーリ料理は素材の旨味を逃がしません。タンドーリチキン等は、スパイスとヨーグルトに漬け込みますので前日までにご予約ください。テイクアウトもできます。

タンドーリチキン.....¥1260  
 シークカバブ.....¥990  
 ラムラックタンドーリ..¥1050  
 手羽元のタンドーリ...¥990  
 エビのタンドーリ.....¥1260



インド料理の特徴は、なんといっても多種多様なスパイスを使うことにあります。  
 ちょっとした配合の違いが、微妙な味わいとなって現れてきます。  
 日本の養鶏技術とインドのスパイスが織りなすマサラワールドをご堪能ください。



インド料理 プラ シャンティ  
 Since2000

**PRA SHANTI**

729-3405 広島県府中市上下町有福 2431

Tel&fax 0847-62-2658

[Pra-shanti@mx41.tiki.ne.jp](mailto:Pra-shanti@mx41.tiki.ne.jp)

<http://ww41.tiki.ne.jp/~pra-shanti>