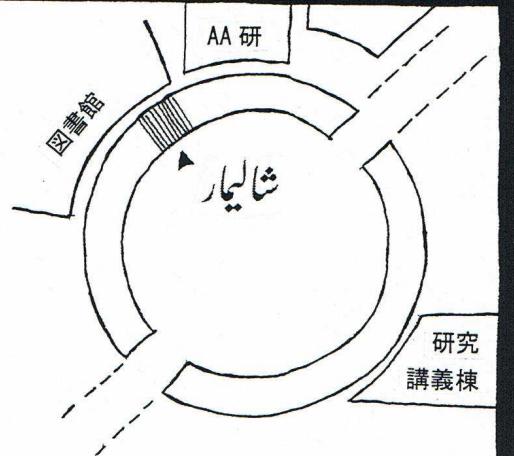


# ウルドゥー語専攻料理店

شالیمار  
ریسٹورنٹ  
シャーリーマール

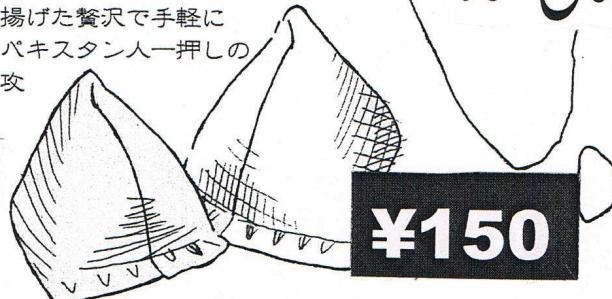


アッサム茶葉をカルダモンとシナモンをアクセントに丁寧に煮詰めた、ウルドゥー語専攻伝統の味。



**¥120**

サモーサー  
6種類の香辛料と8種類の野菜をパイ生地で包み揚げた贅沢で手軽につまめる一品。パキスタン人一押しのウルドゥー語専攻新商品!!



**¥150**

ボーティー・カバーブ  
ヨーグルトに7種類のスパイスをおり交ぜたタレに柔らかな羊肉を一晩じっくり漬け込みました。スパイシーなのにマイルドな一品。

بُوئی کباب

شعبہ اردو

**¥180**

パキスタン&北インド料理

پاکستانی و شمالی ہندوستانی کھانہ



**¥230**

スイーフ・カバーブ

سبز کباب

スパイス、野菜ペースト、青唐辛子を混ぜ込んだ羊肉ミンチを炭火で肉汁滴るまで丹念に焼き上げました。

\* 南アジアスタンプラリー参加店