



～ 東京 ～ GARA 西池袋 ～ ガラ ニシイケブクロ ～ Tokyo ～



New Start! 宅配サービス始まる!!
オフィスやお家でいつでも食べられる!!



コックが仕立てる魅惑のスパイス&ハーブ料理!!

Yummy



北海道産 生クリーム&バターと国産小麦粉から作る自家製ベシヤメルソースはクリーミーでマイルドあつ熱のフライパンにひいたエクストラ・バージン・オリーブ・オイルの中にチリ、ターメリック、クミンなど全部で17種類のスパイス&ハーブを加えグリルをし温めておいた200℃のスチームオープンで15分間、しっかりと焼き上げたら出来上がり!!

Point! 市販のホワイトソースとちがって、しっかりと焼き上げても固くならず、口当たりがとってもマイルド冬の味覚!

牡蠣のスパイスグリルドリア ¥1188

**3色ソースの
オムライス**

北海道産バターと生クリームで仕立てのバターチキンカレー

黒胡椒の効いた挽肉のキーマカレー

自家製
ベシヤメルソース
¥1260

Tasty



*Butter
Chicken
&
Keema
Curry!*

南インドはお米文化の地域。細長いバスマティ・ライスに野菜や鶏肉にスパイスを加えて、炊き込むソウルフード。

Point! タイ米のようなクセのない香りのお米なので炊き込みご飯に最適

鶏肉と野菜の **Billiani** ¥1080

魚のBilliani ¥1540



Billiani

