プリフィックスコース

＊エイシ（パン）のお代りは1枚　250円。

Aコース・・・￥3,980

・サラダ＆前菜の盛り合わせ 2種
・レンズ豆のスープ
・メインディッシュ（下記よりチョイス）
・エイシ（パン）

・デザート
・ミントティー

Bコース・・・￥5,980

・サラダ＆前菜の盛り合わせ ３種
・レンズ豆のスープ OR　モロヘイヤスープ
・ナイルパーチ（白身魚）のグリル
ナイル川で獲れたアフリカを代表する、スズキに似た淡水魚
・メインディッシュ（下記よりチョイス）
・エイシ（パン）

・デザート
・ミントティー　OR　エジプトコーヒー

Cコース・・・￥7,980

・サラダ＆前菜の盛り合わせ ３種
・レンズ豆のスープ OR　モロヘイヤスープ
・ナイルパーチ（白身魚）のグリル
ナイル川で獲れたアフリカを代表するスズキに似た白身魚
・メインディッシュ（下記よりチョイス）
・ドルマコンビネーション
野菜に味付けご飯を詰め、スープで煮た家庭料理
・エイシ（パン）

・デザート
・ミントティー　OR　エジプトコーヒー

前菜　★盛り合わせ内容★

フレッシュサラダ

たっぷりの生野菜をオリジナルドレッシングで

ホムモス

ひよこ豆をすりつぶした、濃厚なペースト

ババガヌーグ

香ばしい焼きナスと練りゴマを合わせたペースト

ファラフィル（B・Cコースのみ）

ハーブ＆ガーリックが効いた、ヘルシーな野菜のコロッケ

メインディッシュ　１２種類の中から、お好みの1品チョイスしてください

●ムサアー

揚げたナスやポテトとホワイトソース、トマトソースを層にした野菜のラザニア

●ターゲンサマッグ

ソースに漬け込んだ白身魚を香り揚げし、トマトソースで優しく煮込んだ一品

●チキンクリームグリル

チキンの旨みがクリームソースと絡み合うシチュー

●シシカバブ

オリジナルソースに漬け込んだラム肉と野菜の炭火焼。ラム肉の旨みが凝縮

●バミヤ

たっぷりのオクラをコクのあるトマトソースで煮込んだ家庭料理

●ガンバリ

ガーリックの効いた、プリプリのエビをトマトソースで煮込んだ料理

●ビーフのクスクス

サフランで色づけしたクスクスにビーフをトッピング。コンソメスープとともに

●コフタ

臭みを取り除いたマトンのひき肉を棒状にした炭火焼。香ばしく、女性に人気

●クシャリ

ライス、マカロニ、ひよこ豆、レンズ豆をミックスしたエジプト風チャーハン

●エジプト風エンチラーダ

牛ひき肉を包んだクレープを並べ、たっぷりのベシャメルソースで焼き上げ

●チキングリル

オリジナルソースに1日漬け込んだチキンの炭火焼。表面こんがり、中はふっくら

●ハマム・マハッシ

ハトの中に味付けしたライスを詰めオーブンで焼いたエジプトを代表するメイン（+1, 700円）