

Exotic Salad エキゾチックサラダ



46.Green Salad ¥700
グリーンサラダ
Fresh vegetable (lettuce, tomato, cucumber, onion, radish etc.) フレッシュなサラダ (レタス、トマト、きゅうり、玉ねぎ、ラディッシュなど)



47.Cottage Cheese ¥800
コテージ チーズ
Cottage cheese with steam vegetables 蒸し野菜とカottageチーズのサラダ



48.Mixed Beans ¥700
ミックス ビーンズ
Assorted healthy beans (fresh olive oil, salt, black pepper, lemon) ヘルシーなミックスビーンズ (新鮮なオリーブオイル、塩、黒コショウ、レモンで味付け)



49.Prawn Salad ¥900
プrawn サラダ
Steam prawn southern island dressing, green vegetable, mayonnaise 蒸したマヨネーズで自由園に輝け付けた蒸し海老のサラダ



50.Oriental Chicken ¥800
オリエンタル チキン
Slice chicken with green vegetable, salt, mayonnaise スライスしたチキンと野菜を塩やマヨネーズで味付けしたサラダ



51.Spicy Chicken ¥800
スパイシー チキン
Fresh chicken saute, green vegetable, hot chili sauce 新鮮なチキンのソテーと野菜、ホットチリソースのサラダ

Bread & Rice ナン&ライス



52.Nan ¥420
ナン
Baked bread with wheat, milk, egg, salt, sugar, baking powder, and butter in Indian clay oven 小麦、牛乳、卵、塩、砂糖、ベーキングパウダー、バターを使い、窯で焼き上げたインドのパン



53.Onion Kulcha ¥750
オニオン クルチャ
Baked Indian bread Nan stuffed with onions, spices and baked in Indian clay oven Indian style bread 玉ねぎとスパイスを詰めて焼き上げたインドのパン



54.Garlic Nan ¥550
ガーリック ナン
Fresh chopped garlic sprinkled on Nan and baked in Indian clay oven 細かくした新鮮なニンニクをナンの上にふりかけて窯で焼き上げたもの



55.Bhathura ¥480
バトゥラ
Fried Indian Bread 油で揚げたインドのパン



56.Tandoori Prantha(Plain) ¥420
タンドーリ パランター
Whole wheat and butter northern Indian rural style bread baked in Indian clay oven 麦とバターで作った北インド地方の田舎風パン



57.Masala Kulcha ¥750
マサラ クルチャ
Bread stuffed with potatoes, green peas, green chili, fresh coriander, baked Indian bread ポテト、グリーンピース、青唐辛子、コリアンダーなどの野菜を詰めた生地をタンドールで焼いたパン

58.Tandoori Roti (2pcs.) ¥600
タンドーリ ロティー
Whole wheat bread baked in Indian clay oven 麦で作ったインドのパン

59.Plain Rice ¥315
ライス
60.Butter Rice ¥350
バターライス
61.Indian Basmati Rice ¥520
インディアン バスマティライス

Dessert デザート



62. Ras Malai (2pcs.) ¥740 【追加1Pcs. ¥320】
ラス マライ
Cottage cheese specially garnished with thick sweet milk カottageチーズとミルクの甘くて冷たいデザート

お客様へ

豚肉、牛肉、ラード油は、一切使用していません

1978年にモティがオープンして以来、どの店舗でも豚肉、牛肉、ラード油は一切使用していません。この方針は変わらず、ずっと守り続けていきます。モティはサラダ法、新鮮なチキンや野菜、質の良いハーブとスパイスを使用しています。

Dear Patrons,

NO PORK, NO BEEF, NO LARD OIL

has ever been used

In any of our Restaurants since MOTI was founded in 1978 We assure you the same in Future We use Salad Oil, Fresh CHICKEN, VEGETABLES and Finest Quality of HERBS & SPICES

☎ 03-3479-1955

デリバリー受付時間 17:00-21:30

- We can deliver at your door step in about 60 minutes. ご注文を頂いてから60分ほどでお届け致します。
- We will accept order from ¥2,000 ~ up ¥2,000よりお届け致します。
- In case of traffic jam, accident or bad weather your delivery may get delayed or cancelled as per situation. 交通事情・天候によりお届けできない場合、遅れる場合がございます。
- Delivered Food Should Be Eaten As Soon As Possible. お届けする商品はお早めにお召し上がり下さい。
- Menu Items And Prices Might Change Without Advance Notice メニュー、価格は予告なしに変更する場合がございます。
- If you Have Food Allergies, Please Consult Us Before Placing An Order 食品アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際にお問い合わせ下さい。
- In case of party or big order, please place your order one day in advance. ご注文が多い場合は、なるべく前日までにご予約お願い致します。
- Please do not Freeze Hot food. お届けした商品を冷蔵庫で保存することはおすすめできません。

How to order ご注文の仕方

- After calling us please give telephone number, your name & address. まず、お客様のお電話番号、お名前、ご住所をお伝え下さい。
- Please place your order from our regular menu. ご希望のメニューをお申し付け下さい。
- (Payment system) We accept only cash on delivery. お支払いは、商品をお届けの際に現金でお願い致します。

Delivery Area 配達エリア

- We can deliver only in limited area as follows. 配達下記エリアに限定させていただきます。

Akasaka, Hiroo, Roppongi, Toranomon
Ebisu, Aoyama, & All Azabu area

赤坂、広尾、六本木、虎ノ門、
恵比寿、青山と麻布全地域

出張ケータリング受け承ります

各種宴会、パーティーなど当店スタッフがその場で出来たてアツアツを提供致します。詳しくは直接ご連絡下さい。

We also arrange catering for all occasions, parties, indoor & outdoor. Our professional chefs will provide fresh & fine dishes. Please call us for more details.

Since 1978™

Indian Restaurant
MOTI 莫提 莫提

本格インド料理 モティ



Free Home Delivery
& Take Out MENU

六本木店 Roppongi Branch

デリバリー専用電話番号

Tel 03-3479-1955

OPEN SEVEN DAYS A WEEK
年中無休

MOTI'S BRANCHES モティ店舗

■六本木店/ROPPONGI■
Roppongi Hama Building 3F, 6-2-35 Roppongi Minato-ku, Tokyo
Tel 03-3479-1939

■二子玉川店/FUTAKOTAMAGAWA■
Dogwood Plaza 7F, 2-23-1 Tamagawa Setagaya-Ku, Tokyo
Tel 03-6431-0782

■新橋店/SHIMBASHI■
Persa 115 5F, 1-15-5, Shimbashi, Minato-ku, Tokyo
Tel 03-6457-9102

Snacks & Barbecue スナック & バーベキュー



1. Samosa (2pcs.) ¥680
サモサ

Roll up fried potato, onion, bean, green peas, spices. Traditional Indian light meal.
ポテト・玉ねぎ・グリーンピース・スライスを皮に包んだ、インドの代表的なフライドスナック



2. Onion Bhaji ¥900
オニオン バジ

Spicy crisp fried onion with mint sauce. Traditional Indian style.
スパイスで味付けしたフライドオニオンをミントソースで



3. Panir Tikka ¥1,365
パニール ティカ

Grilled barbecue meat with home-made cottage cheese, onion, sautéed capsicum, special sauce or skewer in Tandoori.
自家製ホワイトチーズとトマトソースを使ったマイルドなカレー



4. Special Punjabi Tikka ¥1,260
スペシャル パンジャビ ティカ

Special barbecue boneless Chicken cooked with yogurt and spices.
骨なしの鶏肉をヨーグルトとスパイスで調理した特別バーベキューチキン



5. Chicken Reshmi Kabab ¥1,470
チキンレシミーカバブ

Barbecue boneless chicken with beaten egg white, fresh cream, cashew nuts, mild spicy.
卵白、生クリーム、カシューナッツ、でマイルドに味付けしたバーベキュー骨なしチキン



6. Tandoori Chicken ¥1,550
タンドーリ チキン

Indian barbecued chicken with butter and different spices, yogurt sauce in Tandoori.
タンドーリ、数種類のスパイス、ヨーグルトソースで味付けした、タンドールで焼いたインド風バーベキューチキン



7. Sheek Kabab ¥1,470
シーク カバブ

Grilled minced mutton with garlic and ginger, chop fresh onion on skewers in Tandoori.
羊肉の挽き肉に、みじん切りにした玉ねぎ、生姜、ニンニクを混ぜ合わせタンドールで串焼きにした料理



8. Tandoori Prawn ¥1,990
タンドーリ プラウン

Fresh with fresh cream cheese, coconuts fine, grilled on skewers in Tandoori.
新鮮なクリームチーズ、良質なココナッツで味付けしたタンドールで串焼きにした料理



9. Fish Tikka ¥1,750
フィッシュ ティカ

Grilled barbecue white meat fish with tomato, garlic, ginger and cream. Served with mint sauce.
白身魚をトマト・ニンニク・生姜などに漬け込み、タンドールで焼き上げました。ミントソースでお召し上がり下さい。



10. Mix Barbecue Set ¥2,480
ミックスバーベキューセット

Assorted tandoori special (~2persons).
(Chicken, sheek kabab, prawn, fish tikka with some vegetables).
タンドールで焼いたバーベキューの盛り合わせ (2名様〜)
チキン、シークカバブ、海老、フィッシュティカを野菜と一緒にどうぞ

Snack&Barbecue Can also order by pcs.

スナックとバーベキューは
ピース単位でもお承りいたします

Curries in Vegetable 野菜料理



11. Dal Darbari ¥1,350
ダル ダルバリ

Yellow lentils cooked with onion, garlic, ginger, tomato, butter.
玉ねぎ、ニンニク、生姜、トマト、バターで味付けした豆カレー



12. Alu Gobi ¥1,470
アルー ゴビー

Fresh cauliflower and potatoes cooked in medium spices.
ポテトとカリフラワーをマイルドに味付けした料理



13. Navrattan Curry ¥1,470
ナブラタン カレー

Assorted different kinds of vegetables, cashew nuts, raisin, fresh cream, mild gravy.
9種類の野菜・カシューナッツ・レーズン・生クリームで味付けしたモティオリジナルカレー



14. Palak Panir ¥1,470
パラク パニール

Home-made cheese cooked with chop green spinach and garlic, ginger, tomato.
細かくしたほうれん草とニンニク、生姜、トマトの自家製ホワイトチーズカレー



15. Palak Kofta ¥1,470
パラク コフタ

Spinach balls cooked with vegetable sauce in traditional Indian style.
野菜のソースで味付けしたベジタブルボールのほうれん草カレー



16. Malai Kofta ¥1,470
マライ コフタ

Cheese and potato ball cooked with Indian mild gravy.
チーズとポテトで作った団子をマイルドなソースで味付けしたカレー



17. Panir Butter Masala ¥1,470
パニール バター マサラ

Home-made cottage cheese add to fresh tomato sauce cooked with mild spices.
自家製ホワイトチーズとトマトソースを使ったマイルドなカレー



18. Baigan Barta ¥1,480
バイガン バルタ

Roasted eggplant cooked with green peas, tomatoes and onion.
揚げたナス、グリーンピース、トマトと玉ねぎのカレー



19. Channa Masala ¥1,300
チャナマサラ

Chic beans cooked with hot spices, Indian style.
ヒヨコ豆をスパイスで味付けしたインド風豆料理



20. Bhindi Punjabi ¥1,420
ピンディー パンジャビ

Spiced okra tossed with chopped onions and tomatoes and spices, dry style.
オクラと玉ねぎとトマトを炒めてスパイスで味付けした料理



21. Bombay Alu ¥1,260
ボンバイアルー

Fried Potatoes tossed with hot spices.
フライドポテトを香り豊かなスパイスで味付けした料理



22. Vegetable Biryani ¥1,600
ベジタブル ビリヤニ

fresh sauteed vegetables fried rice, half spices, salt with raita.
新鮮な野菜と香り豊かなスパイスのインド風南飯ライタ付き (野菜入りヨーグルト)

Curries in Chicken 鶏肉料理



23. Moti Butter Chicken ¥1,650
モティ バター チキン

Barbecued boneless chicken cooked with fresh tomato, fresh butter, fresh cream, with fresh green leaf.
フェタチーズの豆やトマト、バター、生クリームなどを使用した骨なしのバーベキューチキンカレー



24. Chicken Zanjiri ¥1,580
チキン ジャンジリ

Boneless chicken cooked with cashew nuts, raisins, fresh spinach, cottage cheese.
カシューナッツ、レーズン、ほうれん草、カッテージチーズなどを使用した、骨なしバーベキューチキンカレー



25. Chicken Tikka Masala ¥1,680
チキン ティカ マサラ

Barbecued chicken pieces cooked with cashew nuts, fresh cream, fresh butter, wild spices.
カシューナッツペースト、生クリーム、バター、スパイスで味付けしたバーベキューチキンカレー



26. Chicken Hyderabadi ¥1,500
チキン ハイドラバード

Chicken cooked in Hyderabad style with tomatoes, hot spices, butter and coconut flakes.
トマト、ホットスパイス、バター、ココナッツフレークを使用したインドのハイドラバード地方のチキンカレー



27. Chicken Do Piazza ¥1,480
チキン ドー ピアザ

Chicken in cury sauce cooked with spring onions and green pepper, green peas.
玉ねぎ、トマト、グリーンピース、グリーンペッパーなどを使用したチキンカレー



28. Chicken Multani ¥1,500
チキン ムルタニ

Chicken cooked with cashew nuts, yogurt, fresh cream and really hot spices.
カシューナッツ、ヨーグルト、生クリームを使い、辛いスパイスで味付けしたチキンカレー



29. Sag Chicken ¥1,520
サグ チキン

Boneless chicken cooked with chopped green spinach, garlic, ginger, tomato.
ほうれん草、ニンニク、生姜、トマトを使用した骨なしチキンカレー



30. Chicken Barta ¥1,480
チキン バルタ

Barbecued boneless chopped chicken cooked with tomato sauce cream and chopped egg.
卵、トマト、クリームを使った鶏肉カレー



31. Chicken Jal Farezi ¥1,480
チキン ジャル フレジ

Boneless chicken cooked with onion, green chili, green pepper and whole spices.
玉ねぎ、しし唐などをスパイスで味付けしたドライな骨なしチキンカレー



32. Chicken Biryani ¥1,600
チキン ビリヤニ

Tender chicken steam cooked with flavored basmati rice served with whole spiced with raita.
やわらかなチキンと香り豊かなバスマティライスのインド風南飯ライタ付き (野菜入りヨーグルト)



Curries in Mutton 羊肉料理



33. Mutton Rogan Josh ¥1,480
マトン ローガン ジョシュ

Mutton cooked in rich gravy and spices.
グレービーソースとスパイスで味付けしたマトンカレー



34. Bhuna Mutton ¥1,520
ブーナ マトン

Mutton and minced mutton cooked with spice.
羊の挽肉をスパイスで味付けしたマトンカレー



35. Mutton Rara ¥1,480
マトン ララ

Mutton cooked with brown onion, beaten eggs and spices.
ブラウン・オニオンソース、滑き卵、スパイスで味付けしたマトンカレー



36. Mutton Do Piazza ¥1,480
マトン ドー ピアザ

Mutton in mild sauce cooked with spring onions and green pepper, tomatoes, green peas.
玉ねぎ、グリーンペッパー、トマト、グリーンピースで仕上げたマイルドなソースのマトンカレー



37. Sag Mutton ¥1,520
サグ マトン

Mutton cooked with green chopped spinach, garlic, ginger, tomatoes.
ほうれん草、ニンニク、生姜、トマトを細かく刻んだマトンカレー



38. Keema Mutter Curry ¥1,480
キーマ マタール カレー

Minced mutton cooked with green pea and spices.
羊の挽肉とグリーンピースをスパイスで味付けしたまろやかなマトンカレー



39. Mutton Biryani ¥1,600
マトン ビリヤニ

Tender mutton steam cooked with flavored basmati rice with whole spiced served with raita.
やわらかなマトンと香り豊かなバスマティライスのインド風南飯ライタ付き (野菜入りヨーグルト)



From Sea シーフード (海老・魚)



40. Prawn Curry ¥1,550
海老カレー

Prawn cooked with cashew nuts, mushrooms, coconut milk, tomato sauce.
カシューナッツ、マッシュルーム、ココナッツフレーク、トマトのソースで味付けした海老のカレー



41. Prawn Tikka Masala ¥1,550
ブラウン ティッカ マサラ

Prawns cooked in mild gravy with cream, tomato, cashew nuts and chopped capsicum.
トマト、カシューナッツペーストと刻んだピーマンをマイルドなグレービーソースで味付けした海老のカレー



42. Prawn Chilly ¥1,550
ブラウン チリ

Prawn cooked in hot spices with chopped onion and green pepper, green chili.
玉ねぎ、ピーマン、海老を辛いソースで味付けしたチリな料理



43. Fish Curry ¥1,480
フィッシュ カレー

Fish cooked in tomato, garlic, ginger sauce with spices.
トマト、ニンニク、生姜のソースとスパイスで味付けしたフィッシュカレー

Soup スープ



44. Fresh Tomato Soup ¥700
フレッシュ トマト スープ

Fresh tomato paste cooked with flour, garlic and butter.
新鮮なトマトペーストと小麦粉、ニンニク、バターなどを味付けしたスープ



45. Chicken mushroom soup ¥740
チキン マッシュルーム スープ

Fresh chicken cooked with white pepper, salt, butter and fresh cream.
白コショウ、バターと生クリームで調理した新鮮な鶏肉とマッシュルームのスープ

We serve South Indian Cuisine at Our Futakotamagawa & Shinbashi Branch

二子玉川店・新橋店では、南インド出身のシェフによる
本格南インド料理をご提供しております。
お近くにお越しの際はどうぞお立ち寄りください。