

鉄の扉は重く、暗闇は道行く人を
拒むかのように目立たず、ひっそりと。

重い扉があるからこそ

日々の喧騒を

ほんの一瞬忘れることができます。

暗闇にあかりを灯せば、

自然な本当の自分に出会うことができます。

人の病を治すために医者があり、

人の心を癒す為にガルーバがある。

扉を押して入ってきた時より

出て行かれる時のほうが

ほんの少し

幸せな気持ちで

ありますように。

FOOD MENU

The iron door is heavy, the darkness stands inconspicuously,
avoid the passer-by, and secretly...

Open the heavy door,

then you can escape the daily noise for a moment.

Light in the darkness will show you the natural your true self.

GARUVA heals people's hearts,

just like a doctors cure the disease of the people.

May you be a little happier when you leave Garuva than
when you enter the door.



おつまみ Snack

かりかりっとおいも 550

Spicy Potato croquette

ガルーバのおつまみの定番です！

スパイスが効いています。

豆と牛 550

Mixed nuts & Beef jerky

肉厚の本格的な

ビーフジャーキーとフライドビーンズ、

落花生の盛り合わせです。

ガドガド海老せん 450

Indian fried shrimp cookie

東南アジアでは料理に使う、

海老せんべいのおつまみです。

初恋のカマンベールフライ 550

Fried Camembert with compote of apple

とろ〜りとろけるカマンベールと

果実味豊かな林檎のコンポート。

それはまるで、あの頃の青春を思い出す

「淡い恋」の味わい。

蜂チーズ 900

Assortment of cheese and honey

食べごろのチーズを3種類盛り合わせにしました。

蜂の巣そのままの天然蜂蜜とお召し上がりください。

ナチョス・ トルティーヤ

Nachos & Tortillas

スパイシー 980

チーズナチョス

Spicy Cheese Nachos

チーズ、ハラペーニョ、タコミートを

のせてオープンで仕上げました。

自家製サルサソースをたっぷり絡めて

お召し上がりください。

無限メイプルとチーズナチョス 880

Bottomless Maple & Cheese Nachos

甘じょっぱい好きには、たまらない一品。

お好きなだけ、メイプルシロップをかけさせていただきます。

サラダ Salad

ガルーバのサラダと言えば!!

美たっぶりの野菜サラダ 870

Salad of beauty

15種類以上の野菜と彩り鮮やかな花を散りばめて、

見た目にも美しく食べても美味しく、

尚かつ心身共に美しくなるサラダです。

人参の甘味が引き立つ、色鮮やかな

自家製人参ドレッシングでお召し上がりください。

美味しい「美たっぶりの野菜サラダ」の
お召し上がり方

①まずは、別添えのオレンジ色の

こだわりドレッシングをかけてください。

②お花と、お野菜をよく混ぜるとたっぷりと

入った人参の甘みを感じることができ、より

一層美味しくお召し上がりいただけます。

アンチョビとポテッとサラダ 550

Potato salad with anchovy sauce

アンチョビの風味と

ホクホクのポテトの相性は抜群。

やめられない。とまらない美味しさです。



自家製クリームチーズの
ブリュレ 680

Homemade Cream Cheese Brûlée

イチジク、アーモンドが入った

チーズブリュレと一緒に食べれば

まるでスイーツのような

濃厚な味わい。

前菜
Appetizer



サイゴンの生春巻き (数量限定) 750
Vietnam style fresh spring roll (Limited quantity)
海老の生春巻きはベトナム料理の代表作で、
とってもヘルシーな一品。
(数量限定となっておりますので、お早めに！)

生ハムとモッツァレラ 750
Appetizer of raw ham and mozzarella
ぶるぶるのモッツァレラと生ハムに
ローマ法皇御用達の上質な
EXバージンオイルを合わせました。

極上和牛のたたき仕立て 1,250
TATAKI of Japanese beef

極上の和牛もも肉をたたきにし、ピリ辛のソースで
仕上げました。おつまみにもオススメの逸品です。

自家製ローストビーフのバルサミコ仕立て
Roast Beef with Balsamic Sauce 1,250
上質の和牛もも肉を、
低温調理でじっくりと仕上げた
絶品のローストビーフ。
マスタードを添えてお召し上がりください。

定番
Standard

ガルーバうどん 750
Indian style noodles in soup
台湾ラーメンをヒントに
オリジナルのカレーうどんを作りました。
開業以来、20年間変わらぬ味です。

チャイニーズナン 800
Nan pizza
インドの主食であるナンを海老チリソースで
ピザ風に仕上げました。

Cheese Fondue

三種類のチーズをブレンドした
濃厚なフォンデュ。
本場スイスではパンを鍋に落としたり、
罰ゲームをしなくてはならない
習慣があるそう。

ハイジのチーズフォンデュ
Cheese fondue 2,300

一品料理
A la carte



鶏もも肉の七種スパイス 980
Roast chicken with seven spices
7種類のスパイスを絶妙にブレンドし、たっぷりの
野菜と合わせ、奥深いソースに仕上げました。



極上霜降り和牛ロースの鉄板焼き 1,950
Teppan-yaki of Japanese beef
和牛の特等ロースを熱々の鉄板で焼き、3種の薬味で
お召し上がりいただきます。肉の旨味が、じんわりと
口の中に広がる最高の贅沢です。

絹の海老マヨ 850
Fried shrimp with creamy sauce
ぷりぷりの海老にたっぷりのまるやかソースを
からめました。和の隠し味で定番料理をガルーバ風に
仕上げています。

ズワイの蟹クリームコロッケ (2個) 700
Crab cream croquette (3個) 1,050
サクサクの衣をこじ開けると、
中から濃厚なカニクリームがとろ〜っと
まるやかな味は、食べた人の心をごっすりつかみます。

火吹き鶏 650
Fried chicken spicy sauce
新鮮な鶏もも肉を唐揚げにして、
中華風の秘伝のたれで仕上げました。

チェンマイチキン 880
Chiang-mai chicken
ジューシーな鶏もも肉を、ニンニクを効かせて
オーブンでじっくり焼きました。
ベトナム風甘酢のソースでお召し上がりください。

パスタ
Pasta

静寂の白パスタ 1,450
Cream pasta of porcini (2~3人前) 2,900
ベーコンとポルチーニ茸を絡めた濃厚なパスタ。
きのこの香りと風味がたまりません。

炭焼職人のカルボナーラ 1,350
Carbonara (2~3人前) 2,700
「炭焼職人がパスタを作ったら、
手に付いた炭の粉が落ちてこんな風になるのでは？」
というのがカルボナーラの名前の由来だそう。



ズワイ蟹のやりすぎパスタ 1,500
Tomato sauce pasta of crab (2~3人前) 3,000
溢れんばかりの蟹の風味のトマトクリームパスタです。
こだわりにこだわり抜いたら、いつの間にか、
蟹を入れすぎました。
せっかくなので、存分に蟹の風味を堪能してください。

辛子明太子の
プティ・プッティーノ 1,200
Spiced cod roe pasta (2~3人前) 2,400
明太子をたっぷりと使った親しみやすい味わいのパスタ。
口の中ではじける「ぶちぶち感」をお愉しみください。

勝気なペスカトーレ 1,650
Pasta of seafood (2~3人前) 3,200
一晩煮込んだ魚介のスープを使ったコクのあるパスタ。
一口目にパンチが広がり、
二口目に深い味わいが広がります。

サーモンの
レモンクリームパスタ 1,650
Lemon cream pasta of salmon (2~3人前) 3,200
爽やかなレモンクリームパスタに、
たっぷりのスモークサーモンをからめました。

ピザ
Pizza

ご注文頂いてから生地を丁寧に伸ばし、専用のピザ窯で焼き上げます。
少々、お時間を頂きますのでご了承ください。
当店のピザは長時間熟成させたこだわりの生地を使用しています。
手で優しくのばし、高温の窯で一気に焼き上げたピザは、「外はサクッ、中はもっちり・ふんわり」とした食感と、小麦粉の旨み・風味をお楽しみ頂けます。

定番のマルゲリータ 1,250
Pizza margherita

トマト・バジル・モッツァレラ、
上質の材料を使った定番の一品。

ピッツァ・カルボナーラ 1,350
Pizza carbonara

半熟卵とベーコンの親しみやすい
味わいのピッツァ。

半熟卵と生ハムのビスマルク 1,400
Soft-boiled egg and raw ham

半熟卵のまろやかさと
生ハムの旨みが絶妙のハーモニー。

紅白のハーフ&ハーフピッツァ 1,400
Pizza half & half of tomato and cream

人気メニューの「マルゲリータ」と
「カルボナーラピッツァ」が同時に味わえます。

生ハムのグラタンピッツァ 1,550
Pizza gratin of raw ham

クリームチーズとモッツァレラをたっぷり
使ったピッツァ。生ハムとの相性が抜群です！



灼熱のメキシカーナ・ド・コカーナ 1,350
Jalapeno pizza

メキシコの青唐辛子「ハラペーニョ」のピッツァ。
辛いだけじゃありません！後引く香り・風味が
病み付きです。



海老と帆立のピッツァGARUVA 1,750
Shrimp & scallop special pizza

魚介を一晩煮込んで作った、
極上の特性ピッツァソース。
海老と帆立のプリプリの食感と
優しく香るハーブの香り。
まさに大人のための、極上のピッツァ！！



生ハムのルッコラヨッコラ 1,550
Pizza prosciutto

上質の生ハムをたっぷり使った贅沢なピッツァ。
ルッコラの香りと風味が大人のアクセントです。



四種チーズの白ピッツァ 1,400
Pizza quattro formaggio

ゴルゴンゾーラと
3種類のチーズをたっぷり使ったピッツァ。
「濃厚な味わい」が病み付きになります。



スモークサーモンのクリームピッツァ 1,750
Pizza smoked salmon with cream sauce

たっぷりのサーモンが嬉しい、
とってもクリーミーなピッツァ。

デザート
Dessert



嘘つき卵 650

The dessert of a liar egg

今やガルーバの名物デザート！

細かい説明は致しません。

興味を持ったあなた！迷わずにご注文を。

数量限定：1組につき1皿までとさせていただきます。

Limited quantity: 1 dish per group.

焼き立てアップルパイのアイス添え 850
Hot apple-pie with ice cream

熱々のアップルパイにシナモンをふり
濃厚なアイスクリームをたっぷりと添えました。

杏仁豆腐 480
Chinese-style almond jelly

甘すぎず、喉につると入っていく滑らかな食感。
ほんのりお酒もきかせています。

昭和プリン 650
Classic "Showa-Style" Pudding

バニラの香りとやさしい甘さ。
そして、ほろりと苦みのある濃厚なカラメル…。
「かため」でプリっとした食感の
昭和の味わいをそのまま再現したプリンです。

大人の事情のショコラ・ド・モナ 850
The gâteau chocolate

誰にでも大人の事情というものがあ
り、過ちを犯すこともあるのです。
それはさておき、マスカルポーネクリームを添えた
濃厚なガトーショコラです。

古き良き時代
昭和プリン

Classic
"Showa-Style" Pudding
650



プリンには、「かため派」の
みなさま、お待たせしました。
スプーンですくった時の
プリっとした程よい食感と、
口に入れたときのバニラの香り
廣がるやさしい甘さ、
ほろりと苦みのある濃厚なカラメル…。
昭和のあの頃の味わいを
そのまま再現しています。
そこかなつかしく、
そこかホッとさせる昭和の味を
お楽しみください。

