

CURRY カレー

本場のスパイスを贅沢に使い、ベースからすべて手作りのカレーです。

【31】 チキンカレー	<i>Chicken curry</i>	¥750
やわらかい鶏もも肉がアクセントの人気カレー。		
【32】 チキンマサラカレー	<i>Chicken masala curry</i>	¥850
数種類のベースと香辛料にカットしたピーマンが入っています。		
【33】 チキンチーズカレー	<i>Chicken cheese curry</i>	¥900
人気のチキンカレーにとろ〜りチーズをトッピング。		
【34】 バターチキンカレー	<i>Butter chicken curry</i>	¥980
トマトベースにバターのコクがきいた大人気カレー。		
【35】 チキンとなすのカレー	<i>Chicken Eggplant curry</i>	¥820
素揚げしたなすの甘みがベストマッチ。		
【36】 ほうれん草チキンカレー	<i>Sag chicken curry</i>	¥800
やさしいほうれん草ベースのチキンカレー。		
【37】 チキンココナッツカレー	<i>Chicken coconuts curry</i>	¥1000
ココナッツの甘みと香りが優しい味わい。		
【38】 チキン・ド・ピアザカレー	<i>Chicken do piazza curry</i>	¥900
玉ねぎベースに玉ねぎを入れる、濃厚な玉ねぎの風味たっぷりのカレー。		
【39】 チキンラジャワブカレー	<i>Chicken lajawab curry</i>	¥980
刻んだ野菜と窯で一度焼いたチキンの入ったカレー。		
【40】 チキンと玉子のカレー	<i>Chicken egg curry</i>	¥830
チキンとゆで玉子の相性ピッタリのカレー。		
【41】 チキンポテトカレー	<i>Chicken potato curry</i>	¥830
ほくほくのじゃがいもがおいしいカレー。		
【42】 チキンコルマカレー	<i>Chicken korma curry</i>	¥900
カシューナッツのペーストが入ったクリーミーで芳醇なカレー。		

【43】	チキンと豆カレー	<i>Chicken dal curry</i>	¥800
インド料理の定番。			
【44】	ネパールチキンカレー	<i>Nepal chicken curry</i>	¥1000
さらっとしたスープはライスとも相性◎。スパイスの香りがさわやかです。			
【45】	キーマカレー	<i>Keema curry</i>	¥780
ひき肉のうまみが引き出された定番カレー。			
【46】	ほうれん草キーマカレー	<i>Sag keema curry</i>	¥830
やさしいほうれん草ベースにキーマのうまみが溶け出します。			
【47】	キーマとなすのカレー	<i>Keema eggplant curry</i>	¥850
ひき肉となすのベストコンビはカレーでも◎。			
【48】	キーマと玉子のカレー	<i>Keema egg curry</i>	¥830
食べやすいキーマカレーにゆで玉子のアクセントがぴったり。			
【49】	キーマとエビのカレー	<i>Keema Shrimp curry</i>	¥920
キーマとぷりぷりのエビの良いところ取りカレー。			
【50】	ポークカレー	<i>Pork curry</i>	¥800
しっかりのうまみのある豚肉は、食べごたえ抜群。			
【51】	ポークマサラカレー	<i>Pork masala curry</i>	¥900
数種類のベースと香辛料にカットしたピーマンがポークとよく合います。			
【52】	ほうれん草ポークカレー	<i>Sag pork curry</i>	¥950
やさしい味わいのほうれん草ベースにゴロっとした豚肉がアクセント。			
【53】	ポークココナッツカレー	<i>Pork coconuts curry</i>	¥1050
ココナッツの甘みと香りが優しい味わい。			
【54】	ポークとなすのカレー	<i>Pork eggplant curry</i>	¥870
素揚げしたなすの甘みがベストマッチ。			
【55】	ポークと玉子のカレー	<i>Pork egg curry</i>	¥870
ゆで玉子と食べごたえのある豚肉のカレー。			

【56】	ポークポテトカレー	<i>Pork potato curry</i>	¥870
豚肉とじゃがいもの食感が楽しいカレー。			
【57】	豚足カレー	<i>Tonsoku curry</i>	¥1100
数種類のスパイスと一緒に圧力鍋で調理した豚足は旨みもコラーゲンもたっぷり。			
【58】	エビカレー	<i>Shrimp curry</i>	¥950
ぷりっぷりのエビの食感が人気のカレー。			
【59】	エビバターカレー	<i>Butter shrimp curry</i>	¥1080
バターのコクがたまらない一度食べるとスプーンが止まらないカレー。			
【60】	ほうれん草エビカレー	<i>Sag shrimp curry</i>	¥1000
やさしいほうれん草ベースのカレーとエビが好相性。			
【61】	エビココナッツカレー	<i>Shrimp coconuts curry</i>	¥1200
エビとココナッツの甘みと香りは、最後まで満足感たっぷり。			
【62】	エビとなすのカレー	<i>Shrimp eggplant curry</i>	¥1020
素揚げしたなすの甘みがベストマッチ。			
【63】	エビと玉子のカレー	<i>Shrimp egg curry</i>	¥1020
ゆで玉子とエビの組み合わせは満足感◎。			
【64】	シーフードカレー	<i>Seafood curry</i>	¥950
あざりとエビとイカの海の旨みがたっぷり。			
【65】	シーフードとなすのカレー	<i>Seafood eggplant curry</i>	¥1020
シーフードと素揚げしたなすは相性抜群。			
【66】	ほうれん草シーフードカレー	<i>Sag seafood curry</i>	¥1070
やさしいほうれん草ベースは、シーフードの旨みをしっかり引き出します。			
【67】	マトンカレー	<i>Mutton curry</i>	¥1020
スパイスがマトンの持ち味を引き立たせます。			
【68】	マトンマサラカレー	<i>Mutton masala curry</i>	¥1120
数種類のベースと香辛料にカットしたピーマンが入るマトン好きにおすすめのカレーです。			
【69】	ほうれん草マトンカレー	<i>Sag mutton curry</i>	¥1100
ほうれん草ベースにマトンの香りがよく合います。			

[69]	ほうれん草マトンカレー	<i>Sag mutton curry</i>	¥1100
ほうれん草ベースにマトンの香りがよく合います。			
[70]	マトンララカレー	<i>Mutton rara curry</i>	¥1120
マトンのひき肉とゴロっとしたマトンのお肉で二倍楽しめるカレー。			
[71]	白身魚のカレー	<i>Fish curry</i>	¥1000
淡白な白身魚はスパイスとよく合います。			
[72]	フィッシュマサラカレー	<i>Fish masala curry</i>	¥1100
数種類のベースと香辛料にカットしたピーマンが白身魚によく合います。			
[73]	魚とトマトのカレー	<i>Fish tomato curry</i>	¥1150
白身魚と酸味と甘みのあるトマトはカレーにしてもおいしい組み合わせです。			
[74]	ほうれん草と魚カレー	<i>Sag fish curry</i>	¥1070
やさしい味のほうれん草ベースは魚とも相性抜群です。			
[75]	フィッシュココナッツカレー	<i>Fish coconuts curry</i>	¥1250
ココナッツの甘みと香りがさっぱりとした白身魚を引き立てます。			
[76]	野菜カレー	<i>Vegetable curry</i>	¥750
野菜たっぷりのヘルシーなカレー。			
[77]	なすとトマトカレー	<i>Eggplant tomato curry</i>	¥850
素揚げのなすとフレッシュトマトのカレー。			
[78]	アルゴビカレー	<i>Aloo gobi curry</i>	¥820
じゃがいもとカリフラワーのドライタイプのカレー。			
[79]	ジーラアルカレー	<i>Jeera aloo curry</i>	¥750
香りのよいクミンとじゃがいものドライタイプのカレー。			
[80]	ダルフライカレー	<i>Dal fry curry</i>	¥950
定番の豆カレー。			
[81]	ひよこ豆のカレー	<i>Chana masala curry</i>	¥820
ほくほくしたひよこ豆がおいしいカレーです。			
[82]	ほうれん草と豆カレー	<i>Sag dal curry</i>	¥870
ほうれん草ベースに豆が入ったカレーです。			
[83]	本日のおすすめネパールカレー	<i>Today's special nepalese curry</i>	¥900
シェフが腕をふるってお届けするスペシャルカレーです。			