

CURRY MENU

価格は全て税込表示です。

今月限定

和出汁コconaツツカレー

今月限定

黒ゴマ坦々カレー



チキン豆カレー

辛さを増したい！
そんなご要望に応えた
自家製ペーストの
辛味も旨味も増し増し
※パラカラはアイヌ語で辛いという意味です

パラカラ
¥100

副菜

気まぐれで変わります

※盛り付け例

次のページからお選びください。

▶ 3種盛りカレー
… ¥1,550

スパイスカレーならではの！
カレーや副菜の組み合わせで味変が楽しめる3種類のカレーの盛り合わせです。次のページ「**今月のラインナップ**」からお好みの3種類をお選びください。

▶ ぷりぷりえびのあいかけカレー … ¥1,550

エビを堪能できる1皿です。
お好みの割合で2種を混ぜて楽しめます。



▶ あいもりカレー … ¥1,400

次のページ「**今月のラインナップ**」から
お好みの2種類をお選びください。



▶ 農珈屋プレート … ¥1,200

今月は「**みのびの唐揚げ定食**」です。
(チキン豆カレー付き)



20分程お時間を
頂戴しますので、
カレーと一緒に
ご注文された場合、
カレーを先に提供
させていただきます。

▶ お子様カレー … ¥750
(小学生のお子様まで)

お子様向けの甘めのカレーです。
ミニドリンク (アップル/オレンジ) 付き



ご飯の量

選べます

※値段は変わりません

少なめ [約150g]

普通 [約220g]

大盛り [約300g]

トッピング

▶ 削りチーズ … ¥150 ▶ 追いライス … ¥150

▶ エビ(2尾) … ¥330

辛さの基準 (変更はできません)

- ☆☆☆☆ — 辛味はほとんどありません
- ★★☆☆ — 辛いのが得意ではない方でも食べられる辛さです
- ★★☆☆ — 程よく辛さが効いたカレーです
- ★★★★ — 市販のカレーの辛口程度です
- ★★★★★ — 辛い食べ物が好きな方にオススメです

今月のラインナップ (シングルカレー)

カレーご注文のお客様 ドリンク100円引きです♪

▶ チキン豆カレー …¥1,000 辛さ★★☆☆

ホロホロの柔らかチキンとうけがわファームで採れた大豆を使用した農珈屋の定番人気カレー。たっぷりの玉ねぎを40分以上炒めて旨味を凝縮しました。

使用食材：大豆、鶏肉、玉ねぎ、トマト、ヨーグルト

使用スパイス
コリアンダー/パプリカ/ターメリック/
ガラムマサラ/シナモン/クミン/クローブ/
カルダモン/チリ

▶ マイルドイエローエビカレー …¥1,350 辛さ☆☆☆☆

ココナッツミルクのマイルドな口当たりで、シンプルだけどコク旨。大振りのエビは噛んだ瞬間旨味が溢れます。青いお皿を彩る黄色の秘密はターメリック。

使用食材：ココナッツミルク、エビ、ナス

使用スパイス
ターメリック/クミン/マスタード/
ココナッツ

▶ ホットレッドエビカレー …¥1,350 辛さ★★★★

マイルドイエローエビカレーに辛さを効かせたタイプです。マイルドイエローを自由自在に組み合わせて自分好みの味を見つけるのも楽しみのひとつです。

使用食材：ココナッツミルク、エビ、ナス

使用スパイス
クミン/マスタード/ココナッツ/
ターメリック/チリ/コリアンダー/
パプリカ

▶ 和出汁ココナッツカレー …¥1,000 辛さ☆☆☆☆

大根とごぼうを出汁で煮ているので、噛めば噛むほど出汁の味を感じられます。ココナッツと和出汁の相性抜群です！！ヴィーガンメニューです♪

使用食材：大根、ごぼう、かつお節、小ねぎ、ココナッツ

使用スパイス
コリアンダー/レモングラス

▶ 黒ゴマ坦々カレー …¥1,000 辛さ★★★★

スパイシーだけど、豆乳のクリーミーさも感じられます。和出汁ココナッツカレーと一緒に食べるのがオススメです♪

使用食材：豚ひき肉、豆乳、黒ゴマ、厚揚げ、玉ねぎ、ニンニク、しょうが

使用スパイス
フェヌ/ブラウンマスタード/クローブ
カルダモン/コリアンダー/ガラムマサ
ラ/チリ/ミート/ターメリック/クミン

カトリ

カトリとは主にインドで使われているステンレス製の小さい器のことです。他のカレーもちょこっと食べてみたい！そんな方はカトリでルーのみを少量味わえます。

▶ 各種 … ¥400



SWEEETS MENU

パフェ

パリパリチョコトッピング+¥100、限定ソフトに変更+¥50

▶ バナナとチョコレートのパフェ ...¥850



チョコレートソース
バナナ
ソフトクリーム
チョコレートアイス
生クリーム
グラノーラ
農珈屋のコーヒーゼリー

バナナはたっぷり1/2本使用！
最後は下にある香り高いコーヒーゼリー
がパフェを大人の味で締めくくります。

▶ 期間限定 桜の和風パフェ ...¥980



ごまのチュイール
桜の塩漬け
宇治抹茶アイス
桜アイス
黒ごまのパンナコッタ
抹茶クランブル
ソフトクリーム
あんこ
白玉
グラノーラ
生クリーム
ほうじ茶ゼリー

手作り素材にこだわった食感の違いも楽しい
春を感じる和パフェです。

アフオガード/サンデー

パリパリチョコトッピング+¥100、限定ソフトに変更+¥50

▶ アフオガード ...¥550



ソフトクリームにエスプレッソ
をお好みでかけられます。

▶ いちごサンデー ...¥600



手作りいちごジャムが
よく合います。
*グラノーラ入り

▶ コーヒーゼリー サンデー ...¥650



THE old CAFEの豆を使用した
コーヒーゼリーが入っています。

▶ チョコレート サンデー ...¥550



チョコレートソースが
ソフトクリームを引き立てます。
*グラノーラ入り

▶ いちごと ピスタチオのサンデー ...¥670



クラッシュナッツの濃厚
ピスタチオアイスが入っています。
*グラノーラ入り

▶ 本日のケーキ ... ¥500 ドリンク100円引きになります

▶ スコーン ... ¥250 種類はスタッフにお尋ね下さい。