

CURRY

全て税込価格です

『 定番シングルメニュー 』

※辛さ変更はできません

*ヴィーガンの方はお申し付けください。対応メニューをご案内します。

● チキン豆カレー 1,000円 辛さ…2

ホロホロの柔らかいチキン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：鶏肉、大豆、玉ねぎ、トマト、ヨーグルト

● マイルドイエローエビカレー 1,350円 辛さ…0

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。
使用食材：ココナッツミルク、エビ、ズッキーニ、パプリカ

● ホットレッドエビカレー 1,350円 辛さ…4

マイルドイエローエビカレーに辛さを効かせたカレー。
辛いのが好きな方はぜひお召し上がりください♪
使用食材：ココナッツミルク、エビ、ズッキーニ、パプリカ

● 和出汁ココナッツカレー 1,000円 辛さ…0

大根を出汁で煮てるので、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バッチリ！
使用食材：コーン、大根、かつお節、小ねぎ、ココナッツ

ご飯の量をお選びください
少なめ[約150g]
普通[約220g]
大盛り[約300g]



今月限定シングルメニュー

● さつまいもコルマカレー 1,000円 辛さ…2

近隣の農家さん「mederu green」から届いたさつまいも【ゆきこまち】がたっぷり入ったカレー。生クリームとアーモンドプードルを使用し、濃厚でクリーミーの中にもピリッとスパイスが効いています！舞茸と一緒に漬け込んだチキンも美味しさのポイントです♪
使用食材：鶏肉、舞茸、さつまいも、ヨーグルト、生クリーム、玉ねぎ、ニンニク、生姜、アーモンドプードル

● ハーブ香るローストポークカレー 1,200円 辛さ…2.5

～ワサビクリームソースを添えて～ ※あいがけ・3種盛+¥100
厳選したハーブとスパイスと共にマリネし、低温でじっくり焼き上げたローストポークを今回なんと贅沢に1枚カレーに乗せちゃいました♪ローストポークに合う酸味の効いたカレーと爽やかワサビソースが更に美味しさを引き立てます。このコラボは革命です！！
使用食材：豚ロース、豚バラ、ニンニク、生姜、青唐辛子、ココナッツパウダー、米味噌、わさび、サワークリーム

カトリ

他のカレーもちょこっと食べてみたい！

1度に全種類制覇したい！
そんな方にはカトリでルーのみを味わえます♪

各種…400円



トッピング



追いライス 150円



削りチーズ 150円



エビ(2尾) 330円



パラカラ 100円

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

辛さ基準

辛さ0…辛味はほとんどない

辛さ1…辛いのが苦手な方でも食べれる

辛さ2…程よく辛さが効いてる

辛さ3…市販のカレーの辛口程度

辛さ4…辛い食べ物が好きな方にオススメ

