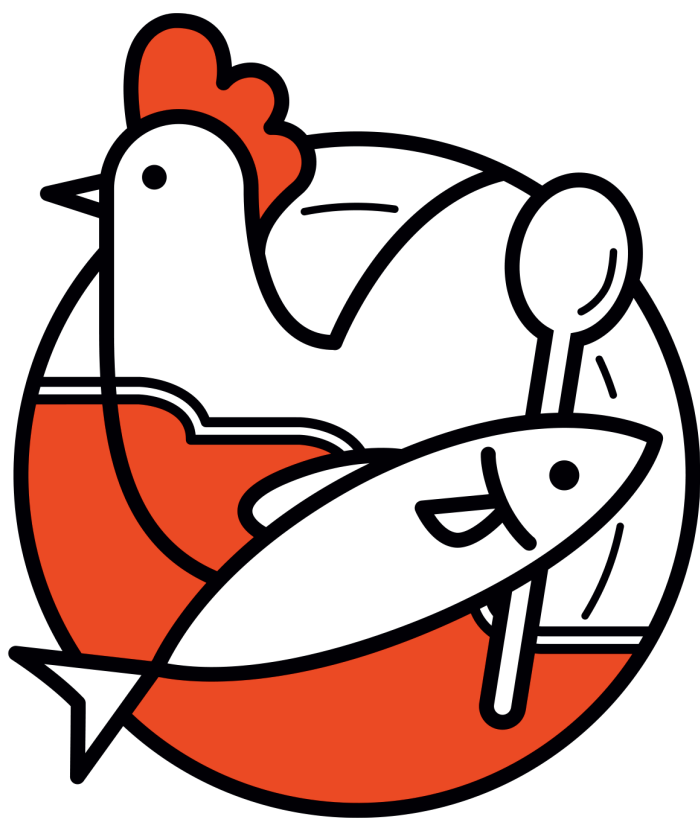




カル-だい!





# 🍴 カレーだしっ！に来たら、まずはコレ！ 🍴

自信を持ってオススメする人気メニュー

## スパイシーな本格カレーならコレ



おすすめ  
トッピング

卵黄  
チーズ  
ネギ生姜

アレルギー

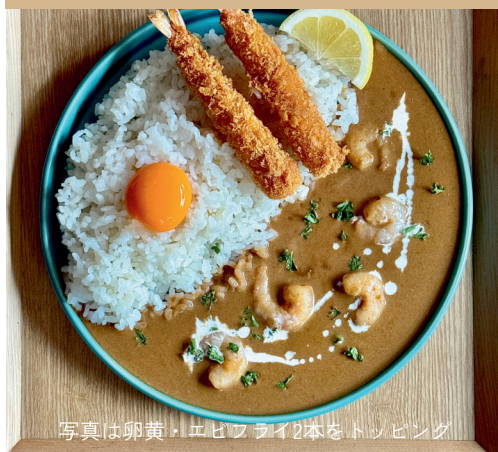
乳  
小麦  
大豆  
牛肉  
鶏肉  
豚肉  
リンゴ  
ゼラチン

## ラムカシミールカレー 🌶️🌶️

漆黒の本格スパイスカレー。辛党から圧倒的な支持を受けリピート率No.1。ラム以外のメニューもあります。

1,300円

## 海老より海老の味がする



おすすめ  
トッピング

卵黄  
海老フライ  
キャロット  
ラペ  
ナスのアチャール

アレルギー

えび  
乳  
鶏肉  
大豆

## 海老だしカレー

甘えびの香りとうま味をギュッと凝縮した、クリーミーでビスクのような濃厚な海老だしのカレーです。海老好きなら必食！

1,100円

## これぞおだしのカレー



おすすめ  
トッピング

卵黄  
ネギ増し  
とんかつ  
花かつお

アレルギー

鶏肉  
豚肉  
大豆  
小麦

写真は卵黄・九条ネギ増し・花かつおトッピング

## シン・おそば屋さんのだしカレー

これぞだしカレー！どこまでも優しく、深いうま味と長く続く余韻。ホッとするけど、どこかモダンで軽やかなカレーです。

990円

## カツカレーならまずはコレ



おすすめ  
トッピング

卵黄  
チーズ  
キャロット  
ラペ  
ナスのアチャール

アレルギー

乳  
小麦  
大豆  
鶏肉  
豚肉  
リンゴ  
ゼラチン

写真は卵黄をトッピング

## ぶっかけカツカレー 🌶️

揚げたてカツに、あえてのカレー全がけでひたひたに。卵黄トッピングはマストです。カツの上にかけるとろけるチーズもオススメ。

990円

＼一緒にいかがですか？名物メニュー・オススメメニュー／



自家製スパイスハイボール  
500円



クラフトコーラ  
500円



日本一赤い卵黄  
150円



自家製マサラチャイ  
450円



シナモンチュロス  
250円

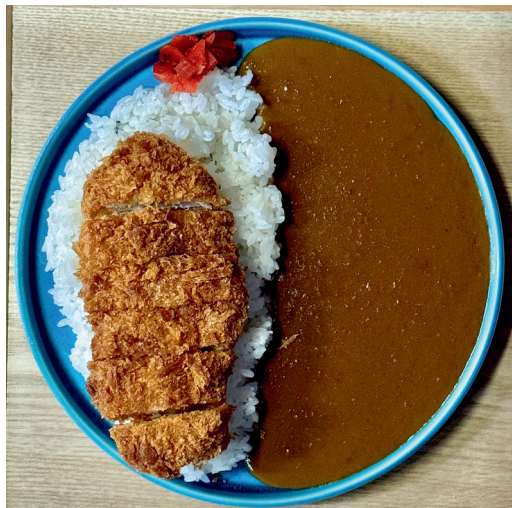




# 洋風だしカレー



王道の甘辛カレー。チキンブイヨンと隠し味の昆布だしで長い味の余韻

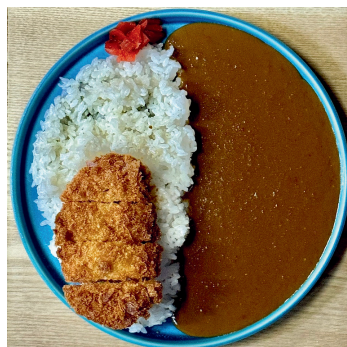


## プレミアムロースカツカレー

180g前後の氷温熟成豚を使用した贅沢なカツカレー。熟成により増したうま味とサラリとした脂、食べ応えある肉感。

1,400円

「カツとカレーの相性の良さ」が自慢です。自称日本一！



## カツカレー

80g前後のとんかつを使用した食べやすいカツカレー。洋風だしの人気No.1。

990円



## パリパリチキンカレー

衣はパリッ！中はジューシー。リピーターの多いヤミツキ肉です。

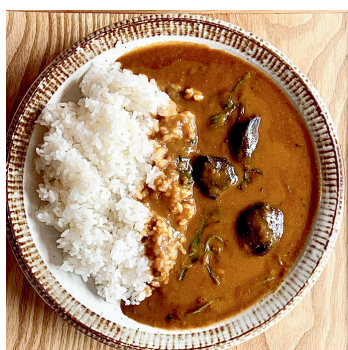
1,300円



## 豚しゃぶカレー

薄切りの豚肉と玉ねぎを煮込んだ定番メニュー。揚げ物トッピングで満足度UP。

990円



## 揚げナス・ほうれん草

素揚げしてから煮込んだナスとほうれん草の野菜カレー。

850円



## 具材なし（自由にトッピング）

具の無いプレーンなカレーです。好きな具材をトッピングしてください。

700円

## 追加トッピングメニュー（全カレー共通）



日本一赤い卵黄  
「真っ赤卵」

150円



キャロットラベ  
ナスのアチャール

各100円

|          |      |
|----------|------|
| とんかつ     | 300円 |
| からあげ（3個） | 300円 |
| 揚げナス（6個） | 150円 |
| チーズ      | 150円 |
| にんにくチップ  | 100円 |

|         |      |
|---------|------|
| 豚しゃぶ    | 300円 |
| ※タマネギつき |      |
| ほうれん草   | 100円 |
| きのこ     | 150円 |
| 花かつお    | 100円 |



QUICK  
TIPS

卓上調味料を使って味変を楽しんでください！スパイスビネガー、かえし、ウスターソース、チリペッパー、ガラムマサラ、カレーパウダーなどがあります。

洋風だしカレーに含まれるアレルギー物質

大豆・鶏肉

※トッピング類を除く





## 和風だしカレー



魚介だし香る、唯一無二のあっさりカレー



揚げナス・きのこカレー

和風だしカレーにベストマッチな揚げナスときのこをトッピングした完全和風のカレーです。

1,130円



揚げナスカレー

990円



きのこカレー

990円

具材なし（自由にトッピング）

850円

和風だしカレーに含まれるアレルギー物質

小麦・牛肉・さば・大豆・鶏肉 ※トッピング類を除く



## カシミールカレー



辛党ヤミツキの看板メニュー、本格スパイスの辛口カレー



ラムカシミールカレー

辛党から圧倒的な支持を受ける本格スパイスの名物カレー。ラムとスパイスの相性が抜群。

1,300円



ポークカシミールカレー

クセのないポークはカシミールの風味を味わうのには最適。

1,080円



チキンカシミールカレー

サッと炙ったチキンのほのかな香ばしさをを感じるカシミールカレー。

1,080円



QUICK  
TIPS

当店のカシミールは本家デリーより辛さ控えめ。辛党はぜひ大辛以上を選んでください。

カシミールカレーに含まれるアレルギー物質

乳・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・リンゴ・ゼラチン  
※トッピング類を除く



# 炭火焼豚タンカレー

スパイスと炭火焼の香りのマリアーージュは、他では食べられません



## 炭火焼豚タンカレー

炭火焼した豚タンの燻製のような香りとスパイスとのマリアーージュは、唯一無二。3種のカレー飲み放題がついた宴会プランでは常に1番人気という隠れた人気カレーです。常連さんに熱烈なファンが多く、豚マシの以下のセットも登場。

1,050円

炭火焼豚タン&豚しゃぶカレー 1,350円

炭火焼豚タン&とんかつカレー 1,350円



### おすすめトッピング

キャロットラペ  
ナスのアチャール  
各100円

炭火焼き豚タンカレーに含まれるアレルギー物質

小麦・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ・ゼラチン

※トッピング類を除く

# トマトだしカレー

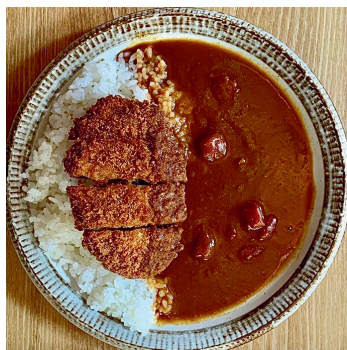
トマト風味の洋風だしカレー。サッパリとした酸味が特徴



## チーズカツカレー

トマトだしカレーにはチーズがよく合います！

1,140円



## カツカレー

トマトの風味で洋食のようなカツカレー

990円



## パリパリチキンカレー

不思議とイタリアンテイストなパリチキ

1,300円



## 豚しゃぶカレー

トマトと豚肉は相性抜群

990円



## 揚げナス・ほうれん草

チーズを足せば、マルゲリータ風？

850円

### 具材なし(自由にトッピング)

チーズはマスト。揚げナス、ほうれん草、豚しゃぶ、きのこ、から揚げがオススメ

700円



トマトにはチーズ！

トマトだしカレーに含まれるアレルギー物質

大豆・鶏肉 ※トッピング類を除く





# あいがけカレー



一度に2味食べたい！そんなあなたに



## 和風×洋風

創業時の2味の組み合わせ

1,200円



## 和風×ポーク

オリジナリティ高い2つの組み合わせ

1,200円



## 和風×トマト

あっさり×さっぱり組み合わせ

1,200円



## 洋風×ポーク

王道×ユニークの組み合わせ

1,200円



## 洋風×トマト

同系統の2つの組み合わせ

1,200円



## トマト×ポーク

野菜とお肉のバランスが良い組み合わせ

1,200円



### QUICK TIPS

あいがけカレーは辛さが選べません。また各カレーの具材と、からあげのトッピングは全皿共通となっています。お好きなトッピングを1つ加えると満足度が高まります。



# その他のカレー



毎日ご利用の方にもお子さまにも、ちょうど良いカレーをお届けします

## 平日限定サービスカレー

曜日ごとの日替わりでお得なカレーを販売しています。詳しくは店内黒板にて。

780円

## 平日限定サービスカレープレミアム

たまの珍しい仕入れがあったときに提供することがあります。券売機にてご確認ください。

900円



## お子さまカレー

洋風だしカレー（辛さなし）とおかず数品、デザート、ドリンクと選べるおもちゃがセットになっています。

700円

カレーに含まれるアレルギー物質

大豆・鶏肉

※おかずは日によって内容が変わります





# ドリンク・サイドディッシュ



自家製オリジナルドリンクやスパイス系サイドディッシュ豊富です



## アルコール



### 自家製スパイスハイボール

ホワイトリカーにカルダモン・シナモン・クローブを漬け込んだハイボール。当店名物です！

500円/メガ900円

### 自家製スパイスニカソー

大分麦焼酎のソーダ割「ニカソー」をスパイスを漬け込んで作りました。スパハイよりも飲みごたえあり。

500円/メガ900円

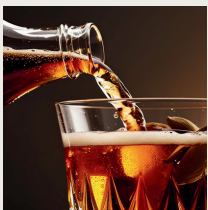
|              |             |
|--------------|-------------|
| ハイボール        | 450円/メガ800円 |
| レモンサワー       | 350円/メガ650円 |
| スーパードライ（グラス） | 500円        |
| ハートランド（中瓶）   | 700円        |

|         |      |
|---------|------|
| グラスワイン白 | 400円 |
| グラスワイン赤 | 400円 |
| ボトルワイン  | ASK  |

オーナーのカレーマンの趣味で仕入れたボトルワインです。たまにグラス売りもあるかも？



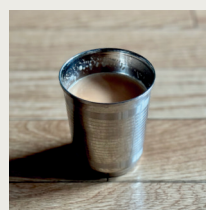
## ソフトドリンク



### クラフトコーラ

カルダモン・シナモン・ジンジャーなど7種類のスパイスを使用しサッパリと飲みやすく。

500円



### 自家製マサラチャイ

カルダモン・シナモン・クローブ・ジンジャーを使用。本場同様、ほんのり甘口です。

450円

|          |      |
|----------|------|
| 100%オレンジ | 200円 |
| 100%アップル | 200円 |

|        |      |
|--------|------|
| ウーロン茶  | 200円 |
| ジャスミン茶 | 200円 |
| コーヒー   | 200円 |



## サイドディッシュ



パパド  
インドの豆煎餅

300円



キャロットラペ  
ナスのアチャール  
盛り合わせ

400円



サバ缶  
サバ缶のスパイス  
炒め

500円



からあげ  
味しみのサッパリ  
胸肉

300円



シナモンチュロス  
チャイと一緒にど  
うぞ

250円

|           |      |
|-----------|------|
| 揚げたてカレーパン | 350円 |
| 揚げたてコロッケ  | 200円 |

|        |      |
|--------|------|
| ポテトフライ | 300円 |
|--------|------|

その他に本日のオススメおつまみがあるかも？  
スタッフにお尋ねください。





# 夜のカレーだしっ！はおトクで楽しい



## 🍴🍷 デイナーセット

お好きなドリンク

おまかせおつまみ5品

お好きなカレー

1,980円

最大で定価から770円（28%）もおトク！

※カレーのトッピングや大盛りは別料金です



## 宴会プラン「スパイスナイト」 6,600円/人

4名様より承ります。7名以上で貸切となります。ドリンク持ち込みOK。  
いつもと違った宴会に、ぜひスパイスナイトをご利用ください！



スパイス料理

ドリンク飲み放題

3種のカレー飲み放題

デザート

### ある日のメニュー

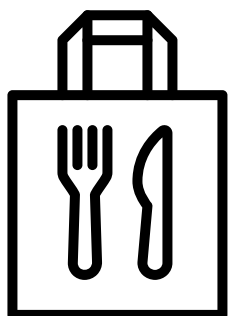
- ・パパドとスパイスお煎餅
- ・クレソンとマッシュルームのサラダ
- ・名物「サバ缶」
- ・ヤミツキ！サクサクブロッコリー
- ・ラム肉のクミン炒め どっさりパクチー
- ・3種のカレー飲み放題
- ・自家製マサラチャイとシナモンチュロス

※お苦手やアレルギー承ります





## テイクアウト・デリバリー



### 店内すべてのメニューでご利用いただけます

仕事帰りや食事を作る余裕がないときなどに、お気軽にご利用ください。ご注文頂いてから出来立てをご提供しますので、お急ぎの際はお電話にてご注文ください。  
(03-6420-2400)



### ルーのみのご注文承ります

ホームパーティーや子どもが集まるときなど、タッパーやお鍋をご持参いただければカレーのみお得な割引価格でご提供いたします。スタッフまでご相談ください。



### デリバリー対応しています

雨の日や、外に出るのも嫌な日はコレ。そんな日はちょっと配達料金払って楽したっていいんです！オススメはUber。1つ頼むと1つ無料などの特典商品があるほか、初回注文時に400円クーポンをお配りしています。おかげさまでこの地域ではNo.1の評価を頂戴しています。



## 私たちのお店とこだわり



私たちのお店は、**1万食以上**のカレーを食べ歩いたカレーインフルエンサーの「**カレーマン**」が、**全国各地の名店の味にヒントを得て**つくったカレーライスのお店です。その味に惚れ込んだ**ホリエモン**がプロデュースし、ここ池上から全国にフランチャイズ展開をしています。



@curryman\_jp



本格的なインドカレーや華やかなスパイスカレーのような洗練されたカレーではなく、このお店が目指すのは日本人慣れ親しんだ「**ニッポンのカレーライス**」の進化系です。**新しいけどどこかホッと**する、肩肘張らない親しみやすいカレーをお楽しみいただけたら幸いです。