

＼ようこそ！だしカレーの世界へ！／



# カレーだい！

池上本店

おだしを使った「だしカレー」

～油分少なく胃もたれしない、カラダにやさしいカレー～

だしが主役のカレー

隠し味にだしを使ったカレー

の2種類をご用意しています。

おだしで改善！

疲労回復  
血圧 コレステロール  
血糖値  
脂肪のつきにくい体質  
脳の活性化

スパイスで改善！

消化促進  
美肌 抗酸化 抗老化  
抗酸化  
セロトニン（多幸感）  
代謝を高める

# カツオだしの やさしいだしカレー

カツオだしと昆布だしを使ったカレー。口当たり甘く、じわっと体に沁み込む優しい味わいです。おそば屋さんのカレーをイメージしていますので、「月見そば風」がオススメです。



月見そば風  
(卵黄・ネギ・花かつお・豚しゃぶ)  
辛さ：★★★★☆

**推** 月見そば風 (写真) 1000円 (税込1100円)

**推** 月見そば風+カツ 1182円 (税込1300円)

豚しゃぶ 800円 (税込880円)

月見そば風+カツが1番人気!



＼カレーだしっ！に来たら／

## まずはコレ！

これぞ「だしカレー」

# 濃厚！海老だしカレー

大量の甘えびを炊いたおだしを使い、濃厚な海老の香りとうま味を口いっぱい楽しめるだしカレー。ビスクのようなクリーミーな濃厚さがある一方で、サラリと食べやすいよう軽やかに仕上げています。



えび+ほうれん草  
辛さ：★★★★☆

えび入り (4尾) 900円 (税込990円)

ほうれん草 819円 (税込900円)

**推** えび+ほうれん草 991円 (税込1090円)

チーズやキノコのトッピングも人気！  
(トッピング一覧は別ページをご参照ください)

# デリーインスパイア系 カシミールカレー

カレー史を語る上で外せない歴史的名店「デリー」の大看板商品「カシミールカレー」のインスパイア系。動物系ブイヨンを厚めに取り、本家よりも辛さ控えめで食べやすく、うま味強めに作りました。激辛好きな方は卓上のインド産チリペッパーでご調整ください。

**推** ラムカシミール 1164円 (税込1280円)

チキンカシミール 982円 (税込1080円)

じゃがいもカシミール 900円 (税込990円)

チーズ、ブロッコリーのトッピングがオススメです！



ラムカシミール  
辛さ：★★★★★

# 炭火烧豚タンカレー

炭火烧した香ばしくジューシーな豚タンがゴロゴロ入ったカレーです。炭火の香りとスパイスの香りのマリージュは唯一無二。中毒性の高い人気メニューです。

炭火烧豚タンカレー 900円 (税込990円)

肉増し(倍量) 1091円 (税込1200円)

チーズ、卵黄、ブロッコリーのトッピングがオススメ。スパハイ(スパイスハイボール)との相性も抜群！



炭火烧豚タンカレー  
辛さ：★★★★☆

# こくうまカレーライス

口当たり甘くジワっと辛さが追いかけて来る、最もベーシックで飽きの来ない王道のカレーライス。ほのかなロースト香とふくよかな味わいのリッチなカレーで、隠し味の昆布だしが味の余韻を長く保ちます。

ラムしゃぶ 955円 (税込1050円)

じゃがいも+チキン 800円 (税込880円)

ナス+じゃが+ほうれん草 719円 (税込790円)

どんなトッピングもバッチリ！  
花かつおは是非一度お試しください！



じゃがいも+チキン  
辛さ：★★★★☆

アレルギー：

「カシミールカレー」小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン  
「炭火烧豚タンカレー」乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン  
「こくうまカレーライス」乳・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

# やっぱりカツカレーが大好き！

カツカレーにこだわる当店は、「3種のカレー」をご用意しています！

選べるカツも3種類！お好きな組み合わせでどうぞ！



カツの種類  
を選ぶ！  
↓↓↓



トンカツ  
80g

1182円  
(税込1300円)

900円  
(税込990円)

900円  
(税込990円)

ヒレカツ  
60g×2枚

1400円  
(税込1540円)

1137円  
(税込1250円)

1137円  
(税込1250円)

三元豚ロース  
120g

1455円  
(税込1600円)

1182円  
(税込1300円)

1182円  
(税込1300円)

人気のオプション、ぜひお試しください！

すべてのカレーにオススメ

ぶっかけ専用オプション



【コラム】 当店におけるカツカレーの考え方

カレーライス界の4番バッター、カツカレー。サクサクしたトンカツさんは、煮込み料理であるカレーさんにとっては足りないものを完璧に補える、まさに憧れの存在=ベストパートナーです。でも、トンカツさんから見たカレーさんはどうなのでしょう？カツのクオリティが上がるほど、塩やソースで食べた方が絶対に美味しい。カツとカレーの協業関係が崩れてしまい、相思相愛でない片思いな食べ物になってしまいます。切ない。また、とんかつ屋のカツカレーは、カレーをサボってしまっていることが多いのもまた事実。そう、せっかくの高品質なカツに「ただのカレー」をかけているだけで、油まみれの雑な料理になってしまっていることが多いのです。これではパートナーとは言えません。当店ではトンカツに寄り添える油分を控えたおだしのカレーと、カレーとの相性を考えた「あえての程よい程度のカツ」を厳選することで、カツとカレーの相性が最大化するようなカツカレーを設計しています。 カレーマン

油分少なくうま味のあるカレーと  
ご注文頂いてからこめ油で揚げるカツ  
長野県八重原産コシヒカリが  
抜群の一体感を生み出すカツカレーです

※「カツオだしのカツカレー 月見そば風」には、卵黄・九条ネギ・豚しゃぶ・たまねぎ・花かつおが含まれます  
 ※「ぶっかけカツカレー」には、卵黄・たまねぎが含まれます  
 ※一部トッピングを除くことはできますが（スタッフにお申し付け下さい）料金は変わりません。ご了承ください



## トッピング一覧

### 当店オススメ!

- 推** ブロッコリー 182円 (税込200円)  
素揚げしたブロッコリーの甘みと食感がカレーと相性抜群!
- 推** 花かつお 46円 (税込50円)  
カレーにかつお節、合うんです!
- 推** 揚げナス 137円 (税込150円)  
とろとろで甘い揚げナス、最高です!
- 推** 赤い卵黄 137円 (税込150円)  
日本一赤い濃厚たまご「真っ赤卵(まっからん)」使用  
カレーに入れてもライスにかけてTKGにしてもOK!

### 定番

- チーズ 137円 (税込150円)
- ほうれん草 91円 (税込100円)
- きのこ 91円 (税込100円)
- とんかつ 273円 (税込300円)  
(80g)
- ひれかつ 228円 (税込250円)  
(60g)
- 三元豚ロースかつ 500円 (税込550円)  
(120g)

## ★からあげとドリンクのお得なセット

お好きなカレーに、おつまみで人気の「味しみからあげ」をプラス!  
カレーの副菜として、ちょっとプラスしてみませんか?(2個入り)

からあげセット  
カレー+182円  
(税込200円)

ドリンクセット  
カレー+273円  
(税込300円)

**推** からあげ+ドリンク  
カレー+455円  
(税込500円)

※各セットともビール(グラス・ジョッキ・瓶)は対象外です

## ドリンク一覧

- 推** スパイハイボール 455円 (税込500円)  
香りの良さでヤミツキ必至!「スパハイ」と呼んでください
- 推** スパイニカソー 455円 (税込500円)  
スパイス二階堂ソーダ。スパハイより飲みごたえアリ
- 推** クラフトコーラ 455円 (税込500円)  
カルダモン香るライトで爽やかなクラフトコーラ
- 推** マンゴーラッシー 455円 (税込500円)  
カレー屋さんの定番。爽やかな酸味とほのかな甘みが人気
- 推** マサラチャイ 455円 (税込500円)  
本甘さひかえめ。ホット、アイスからお選びください
- ジャスミン茶 273円 (税込300円)
- 100%アップル 273円 (税込300円)
- コーヒー 455円 (税込500円)
- ビール(グラス) 455円 (税込500円)
- ビール(ジョッキ) 546円 (税込600円)
- 瓶ビール 637円 (税込700円)
- レモンサワー 455円 (税込500円)
- グラスワイン白 455円 (税込500円)
- グラスワイン赤 455円 (税込500円)

※赤字表記のドリンクはアルコール飲料です  
20歳未満の方や運転のご予定のある方はご注文いただけません

# 名物おつまみで、せんべろしましょ♪

当店は「飲めるカレー酒場」！自家製のスパハイと名物おつまみ、神コスパなディナーセットで一杯やっていってください。今日も1日お疲れさま！

**推** 名物「サバ缶」 455円 (税込500円)

当店名物、サバ缶のスパイス炒め！

おつまみパパド 273円 (税込300円)

インドの豆せんべい。お子様にも人気

自家製カレーせんべい 273円 (税込300円)

余ったライスを使用。フードロス防止の手作りカレーせんべい

パパド&せんべい 455円 (税込500円)

両方注文すると、ちょっとだけお得

**推** サクサクブロッコリー 455円 (税込500円)

ヤミツキ必至！サバ缶と並んで人気です

**推** キャロットラペ&アチャール 455円 (税込500円)

サッパリ系おつまみ。アチャール=インド風ピクルスで、通常はナスでお作りしています



サバ缶



パパド

ポテトフライ 364円

おつまみと言えばコレ (税込400円)

**推** 味しみからあげ 364円

(税込400円)

醤油、ニンニク、生姜がしみてます！

## ★神コスパ ディナーセット (17:00~)



2つのセットをご用意しています！夜限定！

※各セットともビール(ジョッキ・瓶)は対象外です

**せんべろセット**

選べるカレー+おつまみ2品+ドリンク2杯

**腹パンセット**

選べるカレー+おつまみ5品+ドリンク1杯

**どちらも、1,800円!** (税込1980円)

※せんべろセットの2杯目ドリンクはおかわりとしてご提供します

※2杯目のご注文はスタッフまでお声がけください

## ★お子さまカレーあります

アンパンマンのお皿に、こくうまカレー(辛さなし)とおかず、ドリンクとデザートが入っています。ミニおもちゃ付き

**637円** (税込700円)



平日  
限定

\まかないから生まれた/

たれかつ丼はじめました

## 「たれかつ丼」って何？

ホカホカご飯に甘辛醤油ダレを纏ったカツが載るだけという新潟発祥のシンプルなカツ丼。

卵はもちろん、千切りキャベツや海苔など

カツ以外のものが一切添えられない

潔さが魅力のパワーフードです。

濃厚でまろやかな風味の卵黄や

味変用のひとくちカレーと共にどうぞ。



カツカレーのカツと  
カレーのおだして  
作ってみたら  
ビックリ激うま！



トンカツ2枚  
80g×2枚

このコスパ、専門店超え  
791円  
(税込870円)



ヒレカツ3枚  
60g×2枚

ヒレカツならきっと0kcal  
991円  
(税込1090円)



ミックス  
カツ1枚80g+ヒレ2枚60g×2

カツ200gで満足必至  
991円  
(税込1090円)



三元豚ロース2枚  
120g×2枚

三元豚のコクと香りは格別！  
1264円  
(税込1390円)



三元豚ミックス  
三元豚1枚120g+ヒレ2枚60g×2

欲張り派はコレ一択  
1237円  
(税込1360円)



卵黄

真っ赤卵使用。  
濃厚な卵黄が甘  
辛ダレに合わない  
いわげがない！

137円  
(税込150円)

カツを1~2き  
れ残して、最  
後はカツカレ  
ー丼でフィニ  
ッシュ！

137円  
(税込150円)



ひとくちカレー