

期間限定

ETHNIC CURRY

カレーフェア

※写真は「ロースカツカレー」

Asian&Ethnic

オリジナルカレー

辛味度 

当社オリジナルのカレーソースに豚バラ肉を入れたポークカレー。オーソドックスな定番カレーに仕上がっています。



カシミール風 ポークのブラックカレー

辛味度 

カルダモン・クミン・唐辛子などのスパイスの刺激的な香りや辛味、いため玉ねぎのうまみと甘みが特徴のブラックカレーです。豚肉、じゃがいもが入った辛口カレーです。



マサラ赤カレー

辛味度 

ブレンドスパイス（マサラ）に、コチジャン、赤唐辛子、パプリカを加えスパイシーで辛さのある赤いソースに仕上げたビーフカレーです。



北インド風

バターチキンカレー

辛味度 

バターの甘い香りとトマトの旨み、カスリメティなどのスパイスの香りのインド風チキンカレーです。



タイ風 鶏肉のグリーンカレー

辛味度 

「エスニックスパイスペースト」（原産国タイ）を原料として使用し、ココナッツミルクでまろやかに仕上げたタイ風グリーンカレーです。鶏肉やソテーした玉ねぎが入っています。



全てのカレーに

「豚ロースカツ」「中津風唐揚げ」「チーズ」のトッピングができます。