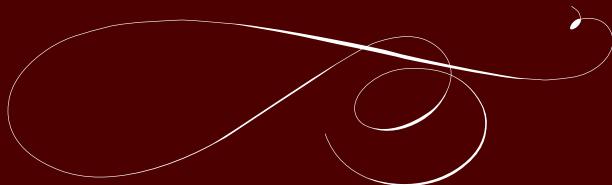


味わったことのない 至高の“贅沢ビーフカレー” ここに誕生

当店のカレーは一般的に“欧風カレー”と呼ばれるルーになります。
ブラウンソースにたっぷりの果物・野菜・乳製品を加え、黄金比のオリジナルスパイスで仕上げた
ルーは、コクと甘みの中に奥深い辛さを感じる後引く味わいです。
低温でじっくり煮込んだ“とろけるビーフ”とのマリアージュをお楽しみください。



アイスティーおかわり無料
Free Refills of Iced Tea

お店でカレーに合う厳選した紅茶を毎日煮出して、
アイスティーを作っております。
おかわり自由ですのでお気軽にお声かけ下さい。
アイスティーが苦手な方は、お冷をご用意いたします。

グルメカレー
咖喱屋 ボングー

GOURMET CURRY BON GOÛT

Topping
おすすめ
トッピング

とろとろ
チーズ



※こちらの写真はBeef 200gです

贅沢ビーフカレー
Premium Beef Curry
[小麦 / 卵 / 乳成分]

Beef 100g ¥1,690 (税込¥1,859)
Beef 200g ¥2,490 (税込¥2,739)
Beef 300g ¥3,290 (税込¥3,619)

伝統的な仏料理の技法で煮込んだ牛肉をたっぷりと使ったゴージャスなビーフカレー。
柔らかく、噛むほどに旨味を感じる牛肉と、スパイスの豊かな香り、コクのある濃厚なルーは、



蟹クリームコロッケと贅沢ビーフカレー [Beef100g、蟹クリームコロッケ]

¥1,910 (税込¥2,101)

Premium Beef Curry & Crab Cream Croquette

[小麦 / 卵 / 乳成分 / かに]

贅沢ビーフ 100g と人気の蟹クリームコロッケをのせたよくばりカレー。



ミックスフライと贅沢ビーフカレー [Beef100g、海老フライ、蟹クリームコロッケ]

¥2,310 (税込¥2,541)

Premium Beef Curry & Assorted Fries

[小麦 / 卵 / 乳成分 / かに / えび]

贅沢ビーフ 100g に海老フライ、蟹クリームコロッケをのせたスペシャルなカレー。

Lunch Time

11:00 — 15:00

ランチタイムはすべてのカレー
と定食にスープがセットとなり
ます。

すべてのカレー・定食にじゃがいもまたはサラダを
無料でサービスいたします。



ふわとろオムレツ&ビーフカレー
Omlet & Beef Curry

¥1,630 (税込¥1,793)

[小麦 / 卵 / 乳成分]

とろとろふわふわに焼き上げたオムレツと濃厚なルーが絶妙に絡み合う逸品。ご要望にお応えして、レギュラーメニューとなりました。



たっぷりチーズのふわとろオムレツビーフカレー
Omlet & Beef Cheese Curry

¥1,880 (税込¥2,068)

[小麦 / 卵 / 乳成分]

とろとろふわふわのオムレツととろけるチーズの極上の組み合わせ。



オールスタークリー [Beef 100g、ハンバーグ、蟹クリームコロッケ、オムレツ] **¥2,820** (税込 ¥3,102)

All Star Curry

〔小麦 / 卵 / 乳成分 / かに〕

贅沢ビーフ 100g、ハンバーグ、蟹クリームコロッケ、オムレツ、人気のトッピングを全部のせました！

Toppings

贅沢ビーフ 100g Stewed Beef Checks 100g 〔小麦 / 乳成分〕	¥800 <small>(税込 ¥880)</small>	国産牛の牛すじ Beef Tendon	¥380 <small>(税込 ¥418)</small>	とろとろチーズ Melted Cheese 〔乳成分〕	¥250 <small>(税込 ¥275)</small>
【数量限定】 安曇野がんき豚のハンバーグ Pork Hamburg 〔小麦 / 卵 / 乳成分〕	¥650 <small>(税込 ¥715)</small>	【卵 3 個分】 ふわとろオムレツ Omelet 〔卵 / 乳成分〕	¥450 <small>(税込 ¥495)</small>	アボカド Avocado	¥300 <small>(税込 ¥330)</small>
安曇野がんき豚のトンカツ Cutlet 〔小麦 / 卵 / 乳成分〕	¥700 <small>(税込 ¥770)</small>	蟹クリームコロッケ Creamy Crab Croquette 〔小麦 / 卵 / 乳成分 / かに〕	¥360 <small>(税込 ¥396)</small>	ほうれん草 Spinach	¥200 <small>(税込 ¥220)</small>
骨付きチキン Boned Roasted Chicken	¥580 <small>(税込 ¥638)</small>	海老フライ Fried Shrimp 〔小麦 / 卵 / 乳成分 / えび〕	¥400 <small>(税込 ¥440)</small>	なす Eggplant	¥200 <small>(税込 ¥220)</small>
チキンカツ Chicken Cutlet 〔小麦 / 卵 / 乳成分〕	¥380 <small>(税込 ¥418)</small>			ブロッコリー & にんじん Broccoli & Carrot	¥200 <small>(税込 ¥220)</small>
ルーとライス 大盛り Rice&Roux, Large Portion	¥300 <small>(税込 ¥330)</small>	ライス 大盛り Rice, Large Portion	¥100 <small>(税込 ¥110)</small>		

Lunch Time
11:00 — 15:00

ランチタイムはすべてのカレー
と定食にスープがセットとなり
ます。

すべてのカレー・定食にじゃがいもまたはサラダを
無料でサービスいたします。



ビーフカレー
Beef Curry
[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥1,180 (税込¥1,298)

甘みと旨み、後から追いかけてくるスパイスを感じるルーに、上品に牛ほほ肉をトッピング。そんなに量はいらないという方にぴったり。



たっぷりチーズのビーフカレー
Beef Cheese Curry
[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥1,430 (税込¥1,573)

人気のビーフカレーに香ばしくとろけるチーズの相性が抜群の一皿。



芳醇チキンカレー

Chicken Curry

〔小麦 / 卵 / 乳成分〕

¥1,480 (税込 ¥1,628)

骨付き肉をじっくりと低温で火を通し、しっとりとやわらかく仕上げました。提供直前に皮目を焼き上げパリッとジューシーに。

Toppings

贅沢ビーフ 100g
Stewed Beef Checks 100g
〔小麦 / 乳成分〕

【数量限定】
安曇野げんき豚のハンバーグ
Pork Hamburg
〔小麦 / 卵 / 乳成分〕

安曇野げんき豚のトンカツ
Cutlet
〔小麦 / 卵 / 乳成分〕

骨付きチキン
Boned Roasted Chicken

チキンカツ
Chicken Cutlet
〔小麦 / 卵 / 乳成分〕

ルーとライス 大盛り
Rice&Roux, Large Portion

国産牛の牛すじ
Beef Tendon

【卵 3 個分】
ふわとろオムレツ
Omelet
〔卵 / 乳成分〕

蟹クリームコロッケ
Creamy Crab Croquette
〔小麦 / 卵 / 乳成分 / かに〕

海老フライ
Fried Shrimp
〔小麦 / 卵 / 乳成分 / えび〕

ライス 大盛り
Rice, Large Portion

とろとろチーズ
Melted Cheese
〔乳成分〕

アボカド
Avocado

ほうれん草
Spinach

なす
Eggplant

ブロッコリー & にんじん
Broccoli & Carrot

Lunch Time
11:00 — 15:00

ランチタイムはすべてのカレー
と定食にスープがセットとなり
ます。

すべてのカレー・定食にじゃがいもまたはサラダを
無料でサービスいたします。



ほろほろチキンカツカレー
Chicken Cutlet Curry

¥980 (税込¥1,078)

[小麦 / 卵 / 乳成分]

低温で柔らかく調理した国産鶏むね肉を、食べやすく薄めにカットしきつくり揚げました。



たっぷりチーズのほろほろチキンカツカレー
Chicken Cutlet & Cheese Curry

¥1,230 (税込¥1,353)

[小麦 / 卵 / 乳成分]

低温で柔らかく調理した国産鶏むね肉を、食べやすく薄めにカットしきつくり揚げました。スプーンでほぐせるほど



安曇野げんき豚のカツカレー Cutlet Curry

¥1,790 (税込¥1,969)

[小麦 / 卵 / 乳成分]

濃厚なカレールーとのバランスを考え選び抜いた厚切りの豚ロースに、粗挽きの生パン粉をまぶし、香ばしいカツに仕上げました。

Toppings

贅沢ビーフ 100g Stewed Beef Checks 100g [小麦 / 乳成分]	¥800 (税込¥880)	国産牛の牛すじ Beef Tendon	¥380 (税込¥418)	とろとろチーズ Melted Cheese [乳成分]	¥250 (税込¥275)
【数量限定】 安曇野げんき豚のハンバーグ Pork Hamburg [小麦 / 卵 / 乳成分]	¥650 (税込¥715)	【卵3個分】 ふわとろオムレツ Omelet [卵 / 乳成分]	¥450 (税込¥495)	アボカド Avocado	¥300 (税込¥330)
安曇野げんき豚のトンカツ Cutlet [小麦 / 卵 / 乳成分]	¥700 (税込¥770)	蟹クリームコロッケ Creamy Crab Croquette [小麦 / 卵 / 乳成分 / かに]	¥360 (税込¥396)	ほうれん草 Spinach	¥200 (税込¥220)
骨付きチキン Boned Roasted Chicken	¥580 (税込¥638)	海老フライ Fried Shrimp [小麦 / 卵 / 乳成分 / えび]	¥400 (税込¥440)	なす Eggplant	¥200 (税込¥220)
チキンカツ Chicken Cutlet [小麦 / 卵 / 乳成分]	¥380 (税込¥418)			ブロッコリー & にんじん Broccoli & Carrot	¥200 (税込¥220)
ルーとライス 大盛り Rice&Roux, Large Portion	¥300 (税込¥330)	ライス 大盛り Rice, Large Portion	¥100 (税込¥110)		

Lunch Time
11:00 — 15:00

ランチタイムはすべてのカレー
と定食にスープがセットとなり
ます。

すべてのカレー・定食にじゃがいもまたはサラダを
無料でサービスいたします。

数量限定



ふわとろオムレツハンバーグカレー

¥1,930 (税込¥2,123)

Omelet Hamburg Curry

〔小麦 / 卵 / 乳成分〕

安曇野げんき豚 100%のジューシーな絶品ハンバーグに大きなオムレツをのせたスペシャルカレー。

数量限定



ふわとろオムレツハンバーグ&海老フライカレー

¥2,330 (税込¥2,563)

Omelet Hamburg & Fried Shrimp Curry

〔小麦 / 卵 / 乳成分 / えび〕

絶品ハンバーグに大きなオムレツ、さらに海老フライをトッピングしたボリュームたっぷりの贅沢カレー。

Lunch Time

11:00 — 15:00

ランチタイムはすべてのカレー
と定食にスープがセットとなり
ます。

すべてのカレー・定食にじゃがいもまたはサラダを
無料でサービスいたします。

数量限定



安曇野げんき豚 100% ハンバーグカレー

¥1,520 (税込¥1,672)

Hamburg Curry

[小麦 / 卵 / 乳成分]

デミグラスソースをベースにした奥深くコクのあるカレーと、ジューシーで旨みのあるハンバーグを合わせた絶妙な一皿。

数量限定



たっぷりチーズとハンバーグカレー

¥1,770 (税込¥1,947)

Hamburg & Cheese Curry

[小麦 / 卵 / 乳成分]

安曇野げんき豚 100% のハンバーグにたっぷりのチーズをのせた贅沢なカレー。

Lunch Time

11:00 — 15:00

ランチタイムはすべてのカレー
と定食にスープがセットとなり
ます。

すべてのカレー・定食にじゃがいもまたはサラダを
無料でサービスいたします。

Extra Curry
ちょい足し
カレー

¥300(税込¥330)

定食もカレーも楽しみたい方に。
コクと甘みの中に奥深い
辛さを感じる欧風ルーは
フライとの相性も!!

定食メニュー Set Meal Menu



安曇野げんき豚のトンカツと 蟹クリームコロッケ定食

Pork Cutlet & Crab Cream Croquette Set Meal

[小麦 / 卵 / 乳成分 / かに]

サクッとジューシーな厚切り豚ロースカツと
人気の蟹クリームコロッケのボリュームある定食です。



ミックスフライ定食

(チキンカツ、カニクリームコロッケ、海老フライ)

Mixed Fries Set Meal

[小麦 / 卵 / 乳成分 / かに / えび]

低温で柔らかく調理した国産鶏のカツと
人気のエビフライ、蟹クリームコロッケを組合せた定食です。

¥1,590
(税込¥1,749)



ハンバーグとオムレツ定食

Hamburg And Omelette Set Meal

[小麦 / 卵 / 乳成分]

数量限定

¥1,710
(税込¥1,881)

安曇野げんき豚 100%のジューシーな絶品ハンバーグに
大きなオムレツのスペシャルな定食です。



安曇野げんき豚 100%

ハンバーグ定食

Hamburg Set Meal

[小麦 / 卵 / 乳成分]

180g/¥1,260
(税込¥1,386)

じっくりと煮込んだデミグラスソースと
ジューシーなハンバーグの相性は言うまでもありません。

Lunch Time
11:00 — 15:00

ランチタイムはすべてのカレー
と定食にスープがセットとなり
ます。

すべてのカレー・定食にじゃがいもまたはサラダを
無料でサービスいたします。

Others



ホットスパイスチキン
Hot Spice Chicken (5pieces)
[小麦 / 卵 / 乳成分]

(3個) ￥280 (税込￥308)
(5個) ￥430 (税込￥473)

ハーブチキン
Herb Chicken (5pieces)
[小麦 / 卵 / 乳成分]

(3個) ￥280 (税込￥308)
(5個) ￥430 (税込￥473)



骨つき
スパイスチキン
(1本) ￥630 (税込￥693)
(3本) ￥1,890 (税込￥2,079)
Boned Roasted Spice Chicken



フライドポテト
French Fries
￥380 (税込￥418)
(大盛り) ￥630 (税込￥693)

サラダ
Salad
￥200 (税込￥220)
[小麦 / 卵 / 乳成分]

Drinks



自家製ラッシー
Homemade Lassie

￥550 (税込￥605)

[乳成分]
ヨーグルトの爽やかな味わいの中に蜂蜜の上品な甘さが際立つ、

コーヒー (HOT/ICED)
Coffee

￥580 (税込￥638)

コーラ
Coke

￥480 (税込￥528)

オレンジジュース
Orange Juice
[オレンジ]

￥530 (税込￥583)

りんごジュース
Apple Juice
[りんご]

￥530 (税込￥583)

生ビール
Draft Beer

￥680 (税込￥748)

ビール (瓶)
Bottled Beer

￥680 (税込￥748)

ハイボール
Whisky Soda

￥650 (税込￥715)

ワイン (赤 / 白)
Red Wine / White Wine

￥560 (税込￥616)

グルメカレー
咖喱屋 ボングー

GOURMET CURRY BON GOÛT