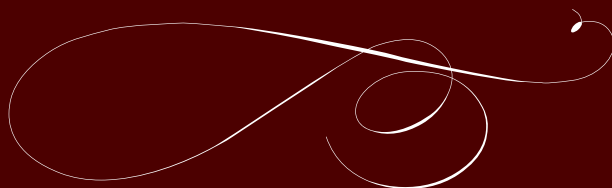


味わったことのない 至高の“贅沢ビーフカレー” ここに誕生

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스티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스티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스티ーが苦手な方は、お冷をご用意いたします。



※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

[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥1,630 (税込 ¥1,793)

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

[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥1,880 (税込 ¥2,068)

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。



オールスターカレー [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 Cheeks 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。



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。そんなに量は少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 Cheeks 100g
[小麦 / 乳成分]

¥800 (税込 ¥880)

【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)

安曇野げんき豚のトンカツ
Cutlet
[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥700 (税込 ¥770)

骨付きチキン
Boned Roasted Chicken

¥580 (税込 ¥638)

チキンカツ
Chicken Cutlet
[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥380 (税込 ¥418)

ルーとライス 大盛り
Rice&Roux, Large Portion

¥300 (税込 ¥330)

国産牛の牛すじ
Beef Tendon

¥380 (税込 ¥418)

【卵 3 個分】
ふわとろオムレツ
Omelet
[卵 / 乳成分]

¥450 (税込 ¥495)

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

¥360 (税込 ¥396)

海老フライ
Fried Shrimp
[小麦 / 卵 / 乳成分 / えび]

¥400 (税込 ¥440)

ライス 大盛り
Rice, Large Portion

¥100 (税込 ¥110)

とろとろチーズ
Melted Cheese
[乳成分]

¥250 (税込 ¥275)

アボカド
Avocado

¥300 (税込 ¥330)

ほうれん草
Spinach

¥200 (税込 ¥220)

なす
Eggplant

¥200 (税込 ¥220)

ブロッコリー & にんじん
Broccoli & Carrot

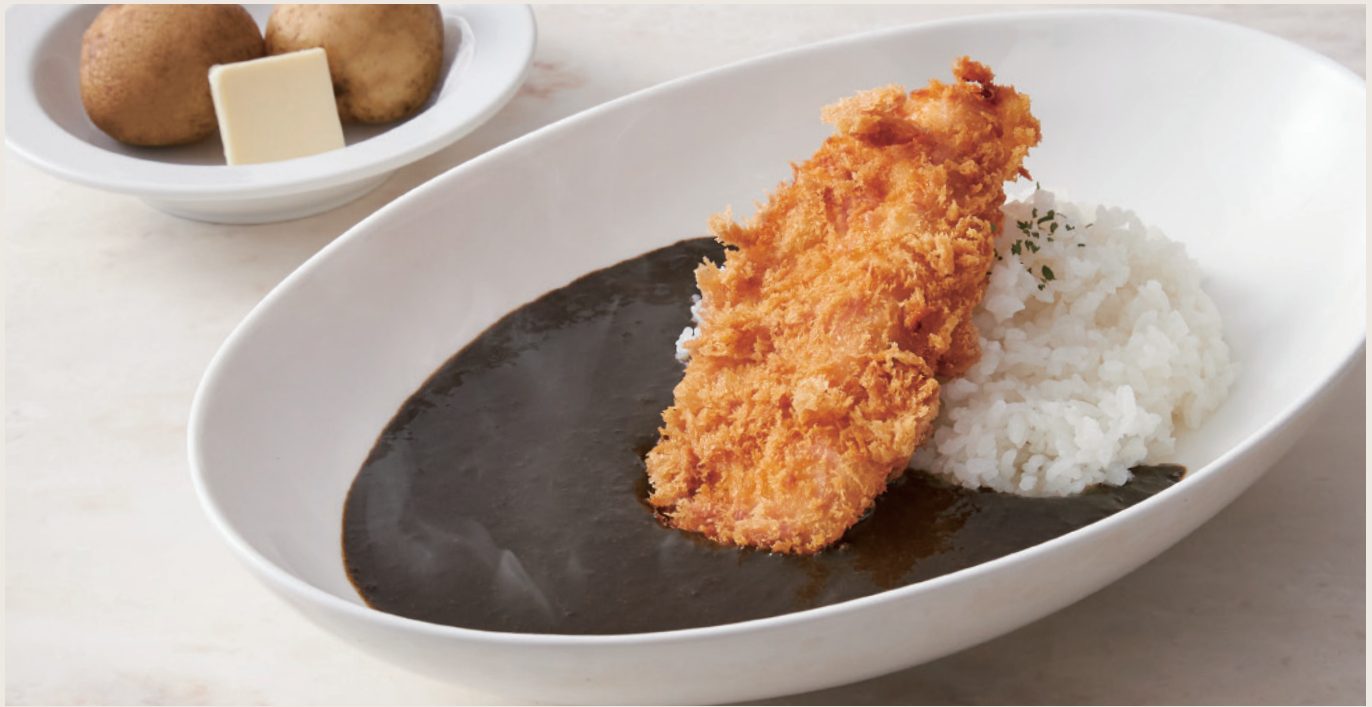
¥200 (税込 ¥220)

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

[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥980 (税込 ¥1,078)

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さっくり揚げました。



たっぷりチーズのほろほろチキンカツカレー

Chicken Cutlet & Cheese Curry

[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥1,230 (税込 ¥1,353)

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さっくり揚げました。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 Cheeks 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

Omelet Hamburg Curry

[小麦 / 卵 / 乳成分]

¥1,930 (税込 ¥2,123)

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

Omelet Hamburg & Fried Shrimp Curry

[小麦 / 卵 / 乳成分 / えび]

¥2,330 (税込 ¥2,563)

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。



数量限定

ハンバーグとオムレツ定食

Hamburg And Omelette Set Meal

[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
大きなオムレツのスペシャルな定食です。



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わせた定食です。



数量限定

安曇野げんき豚 100%
ハンバーグ定食

180g / ¥1,260

(税込 ¥1,386)

Hamburg Set Meal

[小麦 / 卵 / 乳成分]

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)

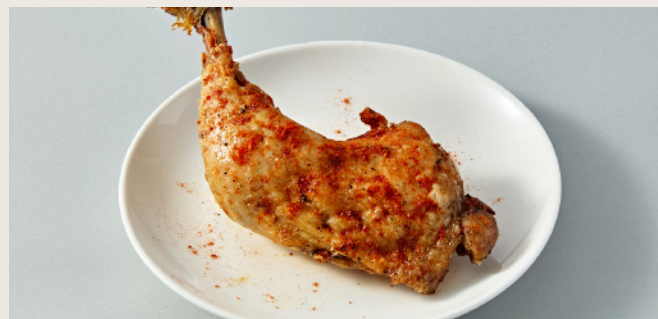
(5個) **¥430** (税込 ¥473)

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
Boned Roasted Spice Chicken

(1本) **¥630** (税込 ¥693)

(3本) **¥1,890** (税込 ¥2,079)



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 Lassic

[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、

¥550 (税込 ¥605)

コーヒー (HOT/ICED)
Coffee

¥580 (税込 ¥638)

オレンジジュース
Orange Juice
[オレンジ]

¥530 (税込 ¥583)

生ビール
Draft Beer

¥680 (税込 ¥748)

ハイボール
Whisky Soda

¥650 (税込 ¥715)

コーラ
Coke

¥480 (税込 ¥528)

りんごジュース
Apple Juice
[りんご]

¥530 (税込 ¥583)

ビール (瓶)
Bottled Beer

¥680 (税込 ¥748)

ワイン (赤 / 白)
Red Wine / White Wine

¥560 (税込 ¥616)

グルメカレー
咖喱屋 **ボンゲー**
GOURMET CURRY BON GOÛT