1 CURRY

お好きなカレーをお選びください。

Please choose a curry.

チキンと一日分の野菜20品目
Chicken thigh and 20kinds of veggies

野菜20品目＋骨付きチキン1本

¥1,750
（税込 ¥1,925）

チキンと野菜
Chicken thigh and 12kinds of veggies

野菜12品目＋骨付きチキン1本

¥1,400
（税込 ¥1,540）

豚角煮と野菜
Braised pork and 12kinds of veggies

野菜12品目＋豚角煮2切

¥1,400
（税込 ¥1,540）

侍.ザンギ&チキン1/2と野菜
Fried chicken,half portion of chicken and 12kinds of veggies

野菜12品目＋ザンギ1個＋チキン1/2

¥1,400
（税込 ¥1,540）

一日分の野菜20品目
20kinds of veggies

野菜20品目

¥1,450
（税込 ¥1,595）

キーマ納豆と野菜
Natto keema and 12kinds of veggies

野菜12品目＋キーマ＋納豆

¥1,350
（税込 ¥1,485）

野菜12品目
12kinds of veggies

野菜12品目

¥1,100
（税込 ¥1,210）

※季節により野菜が変更する場合がございます。
※野菜の変更は致しかねます。
※アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお申し出ください。
※テイクアウトでのご注文も承っております。
（容器代別途160円）
※イートイン、テイクアウト税込同一価格となります。

*We can't change vegetables.
*Please inform staff of any allergic foods.
*All menu are available for take away.
We charge an additional ¥160 for take away boxes per menu.

How to order!

1 → 2 → 3 → 4

お好みでトッピングやドリンクもどうぞ。
Add toppings and drinks as you like.

↓

2 スープをお選びください

Please choose a **soup** base for the curry.

Regular

レギュラー …… 無料
・当店の基本となる、野菜ベースの濃厚スープ
Original vegetable based bouillon.

Coconut

ココナッツ …… ¥100（税込 ¥110）
・ココナッツミルクの甘さが引き立つスープ
Original bouillon mixed with coconut milk.

↓

3 辛さをお選びください

Please choose a **spiciness** level.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
辛みなし None	ちょい辛 Normal	中辛	辛め	辛口 Extra spicy	¥50（税込 ¥55）	¥100（税込 ¥110）	¥150（税込 ¥165）	¥200（税込 ¥220）	¥250（税込 ¥275）	¥300（税込 ¥330）

※辛さ5番からピッキーヌが入ります。
Additional 2pieces of green chili for 5 and above

↓

4 ライスの量をお選びください

Please choose a size for the **rice**.

ライス無し	S 120g	M 180g	L 300g
-¥30	-¥10	無料	¥100（税込 ¥110）

TOPPING

サクさくブロッコリー Garlic-flavored fried broccoli	¥300（税込 ¥330）
森もりブロッコリー Deep fried broccoli	¥300（税込 ¥330）
侍.ザンギ（2個） Hokkaido-style fried chicken	¥350（税込 ¥385）
焦がしチーズ Cheese	¥200（税込 ¥220）
温玉 ※店内のみ Soft-boiled egg	¥180（税込 ¥198）
ひきわり納豆 Natto	¥180（税込 ¥198）
チキン1/2 Half portion of chicken	¥250（税込 ¥275）
キーマ Keema	¥250（税込 ¥275）
豚角煮 Braised pork	¥250（税込 ¥275）
フィッシュフライ Fried fish	¥300（税込 ¥330）
チーズいももち Cheese-filled potato mochi	¥250（税込 ¥275）

DRINK

プレーンラッシー Plain lassi	¥350（税込 ¥385）
コカコーラ（瓶） Coke	¥400（税込 ¥440）
サッポロクラシック（中瓶） Sapporo classic beer	¥650（税込 ¥715）
サッポロラガー（中瓶） Sapporo lager beer	¥750（税込 ¥825）

Rojiura Curry SAMURAI.

平岸総本店
〒062-0933 北海道札幌市豊平区平岸3条3丁目2-3
Tel: 011-824-3671　P:16台　席：38席

西野店
〒063-0031 北海道札幌市西区西野1条9丁目16-5
Tel: 011-671-9480　P:13台　席：34席

さくら店
〒060-0063 北海道札幌市中央区南3条西6丁目1-3 2F
Tel: 011-272-3671　P:なし　席：29席

札幌駅アピア
〒060-0005 北海道札幌市中央区北5条西4丁目
札幌駅南口広場地下街アピアWEST内
Tel: 011-209-1450　P:あり　席：34席

COCONO SUSUKINO
〒064-0804 北海道札幌市中央区南4条西4丁目1-1
COCONO SUSUKINO 3F［地下鉄南北線すすきの駅直結］
Tel: 011-596-6980　P:あり　席：200席（フードホール共有）

北広島店
〒061-1278 北海道北広島市大曲幸町3丁目7-6 三井アウトレットパーク 1F
Tel: 011-377-8066　P:あり　席：52席

イオンモール苫小牧
〒053-0053 北海道苫小牧市柳町3-1-20 イオンモール苫小牧 1F
Tel: 0144-61-1084　P:あり　席：34席

ふる里
〒098-0475 北海道士別市多寄町36線西3
Tel: 0165-26-2066　P:∞　席：40席

下北沢店
〒155-0031 東京都世田谷区北沢3-31-14
Tel: 03-5453-6494　P:なし　席：25席

神楽坂店
〒162-0833 東京都新宿区箪笥町27 吉田ビル 1F
Tel: 03-3266-7062　P:なし　席：29席

原宿店
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1-2-14
Tel: 03-6804-1100　P:なし　席：20席

吉祥寺店
〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-27-2
Tel: 0422-27-6043　P:なし　席：57席

立川店
〒190-0014 東京都立川市緑町3-1 GREEN SPRINGS 2F
Tel: 042-512-8773　P:あり　席：43席

鎌倉店
〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町2丁目6-26
Tel: 0467-50-0811　P:なし　席：32席

ジ アウトレット 湘南平塚
〒254-0012 神奈川県平塚市大神8丁目1−1
THE OUTLETS SHONAN HIRATSUKA 2F
Tel: 0463-86-3223　P:あり　席：54席

イオンモール新利府南館
〒981-0114
宮城県宮城郡利府町新中道3丁目1番地1
イオンモール新利府南館 1F
Tel: 022-349-4794　P:あり　席：48席

イオンモール則武新町
〒451-0051
愛知県名古屋市西区則武新町3丁目1-17
イオンモールNagoya Noritake Garden 2F
Tel: 052-526-7747　P:あり　席：32席

グランフロント大阪
〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-20
グランフロント大阪南館 7F
Tel: 06-6371-0306　P:あり　席：35席

那覇店
〒900-0013 沖縄県那覇市牧志3-3-21 ビセテンポ2F
Tel: 098-863-5333　P:なし　席：30席

オーストラリア パース
Shop 4A Shafto Ln, Perth WA 6000 Australia

WEBSITE

オンラインストア

RICE
ライス

お米は、北海道士別市で農家を営む店主のお兄さんが作った「きらら397」「そらゆき」を直送して頂いています。どちらも適度な粒感があり、噛むほどに甘みが豊かに広がるのが特徴で、スープカレーとの相性を考え、やや固めに炊いています。収穫後、もみ殻がついたまま保管されたお米は、鮮度が落ちることなく新鮮そのもの。都度、精米されたてのお米がお店に届くので、いつでも美味しい状態で提供されます。スープカレーを召し上がる前にお米だけを口に運んでみて下さい。噛めば噛むほど甘さが広がるお米の美味しさを実感して頂けると思います。

SOY
大豆

お米と同じく店主のお兄さんが生産した大豆の横綱と呼ばれる「ゆきほまれ」を使用しております。「ゆきほまれ」は大豆品種の中でも糖度が高く、甘みとコクがあるのが特徴です。食感が残る程度に固ゆですることによって、大豆本来の甘味を楽しめます。

SPICE
スパイス

侍.の濃厚なスープとの相性を考え、絶妙なバランスで調和する様に十数種類の厳選したスパイスを独自の配合で自家調合しました。芳醇なスパイスの香りが引き立つ最高のスープカレーを是非ご堪能下さい。

SOUP
スープ

スープは北海道札幌市にある自社スープ工場で、熟練した自社スタッフが毎日早朝から創り、全国の各店舗へ発送しています。侍.のスープ創りのメインは、“野菜”。大量の玉ねぎ、人参、キャベツなど、寸胴から溢れんばかりの野菜を煮込むことおよそ8時間。野菜の甘みたっぷりのスープと、煮込んだ野菜を可能な限り濾した野菜ペーストに、豚骨や鶏などを焚き上げて取った濃厚な白湯スープを合わせ、更に飴色になるまで炒めた玉ねぎとトマトを加えることで甘み、旨味、酸味が絶妙なバランスで調和した濃厚な旨味たっぷりのスープが出来上がります。
このスープを創り上げるまで要する時間は丸2日間。熟練した職人たちが手間暇かけ、心を込め、幾多に渡る過程を経て侍.自慢の黄金色に輝く極上のスープが完成します。
スープをひと匙、口に運べば、お口いっぱいに広がる優しい甘みのある味わいに、あなたもきっと魅了されるはずです。

VEGETABLES
野菜

野菜好きの店主が目指したスープカレーは、まさに“ビタミンカラーの野菜畑”。こだわりの野菜は、季節によって全国各地の農家さんが心を込めて作ってくれた物が直送される時期もあります。そんな愛情いっぱいの野菜たちの味は格別。「野菜ってこんなに美味しかったんだ！」と感動して頂けると思います。
また、一度にたくさんの種類を食べて欲しいとの願いから、一般的なゴロゴロ野菜のスープカレーとは違い、カットは小さめにたくさんの種類を、食感や彩りも楽しめる様にバランス良く入れています。また、侍.で一番人気のゴボウは下茹でし、下味をつけた後に衣をつけ、サクッと香ばしく揚げています。
素材ごとに手間暇かけ調理法を変えることで、野菜の美味しさを最大限に引き出しています。噛みしめるほどに感じられる“野菜本来の味”を心ゆくまでお楽しみ下さい。

HOKKAIDO SAPPORO
SOUP CURRY

Menu

Rojiura
Curry
SAMURAI.