A
Please choose a curry.
お好きなカレーをお選びください

Recommended

パリパリ or 柔らか Crispy or Tender

チキンと1日分の野菜20品目
Chicken and 20 Kinds of Veggies

¥2,300
（税込 ¥2,530）

No.1 Popular

侍.ザンギ&チキン1/2と野菜
Half size Chicken, Fried Chicken and 12 Kinds of Veggies

¥1,650
（税込 ¥1,815）

How to order!
A➡B➡C➡D

豚角煮と野菜
Braised Pork Belly and 12 Kinds of Veggies

¥1,800
（税込 ¥1,980）

パリパリ or 柔らか Crispy or Tender

チキンと野菜
Chicken and 12 Kinds of Veggies

¥1,800
（税込 ¥1,980）

1日分の野菜20品目
20 Kinds of Veggies

¥1,700
（税込 ¥1,870）

キーマ納豆と野菜
Keema and Natto and 12 Kinds of Veggies

¥1,600
（税込 ¥1,760）

豚しゃぶと野菜
Sliced Pork Belly and 12 Kinds of Veggies

¥1,450
（税込 ¥1,595）

数量限定

揚げ豆富と野菜
Deep-fried Tofu 12 Kinds of Veggies

¥1,350
（税込 ¥1,485）

野菜12品目
12 Kinds of Veggies

¥1,200
（税込 ¥1,320）

※小学生以下のお子様に限ります
※内容変更不可
*For age 12 and under

Kids' Curry

お子様カレー
ミニ侍.ザンギ、野菜5品目
Fried Chicken and 5 Kinds of Veggies

¥600
（税込 ¥660）

※テイクアウト可能です。価格は同一となります。（容器代別途） *Takeout available. (Container fee required)
※アレルギーをお持ちのお客様はお知らせください。 *Please inform staff of any allergies.
※時期により具材の野菜が写真の内容と異なる場合がございます。 *Vegetables may change depending on what's in season.
※当店はワンオーダー制でございます。 *Minimum one order per guest required.

B
スープの種類をお選びください
Please choose a soup base for the curry.

スープ大盛り Extra soup ¥200（税込 ¥220）

レギュラー Regular …… 無料 Free
豚骨、親鳥、香味野菜、和風出汁をふんだんに使った濃厚スープ
Original Chicken and Pork broth with Veggie based bouillon.

マイルド Mild …… ¥50（税込¥55）
豆乳、味噌などを使った風味豊かなクリーミースープ
Miso, Soy Milk and Japanese Dashi based soup.

ココナッツ Coconut …… ¥100（税込¥110）
ココナッツミルクでまろやかに甘味とコクが増します
Original Regular bouillon mixed with Coconut Milk.

マイルドココナッツ Mild coconut …… ¥150（税込¥165）
マイルドスープがよりクリーミーで贅沢な味に変わります
Mild soup with Coconut Milk.

スープは自社工場「侍. スープファクトリー」で北海道の美味しいお水と野菜をふんだんに使い、丸2日かけて創り上げ、全国へ配送しています。

C
辛さのレベルをお選びください
Please choose a spice level.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
辛みなし None	中辛 Normal	辛口 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）
					激辛 Extra spicy					

※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.

D
ライスの量をお選びください
Please choose rice portion.

*For here only 店内のみ

ライス無し No Rice	S 120g	M 180g	L 300g	LL 450g
-¥30	-¥10	無料 Free	¥100（税込 ¥110）	¥200（税込 ¥220）

おかわりライス Refill Rice　S：¥150（税込 ¥165）　M：¥200（税込 ¥220）　L：¥300（税込 ¥330）

当店で使用しているお米は、北海道・士別市で農家を営む店主の兄が心を込めて育てた、川端農園直送のお米を使っています。
※生産状況によっては、異なる場合がございます。

TOPPING

サクさくブロッコリー ガーリック風味 …… ¥350（税込 ¥385）
Fried Broccoli Garlic-Flavoured

森もりブロッコリー …… ¥350（税込 ¥385）
Deep Fried Broccoli

侍.ザンギ（1個） 北海道版 鶏の唐揚げ …… ¥250（税込 ¥275）
Hokkaido style Fried Chicken

豚角煮 …… ¥400（税込 ¥440）
Braised Pork Belly

豚しゃぶ …… ¥400（税込 ¥440）
Sliced Pork Belly

キーマ ガーリック風味 …… ¥350（税込 ¥385）
Keema

チキン1/2 …… ¥400（税込 ¥440）
Half Portion Chicken

フィッシュフライ …… ¥300（税込 ¥330）
Fried Fish

チーズいももち …… ¥350（税込 ¥385）
Cheese Potato Mochi

焦がしチーズ（スープ or ライス） …… ¥250（税込 ¥275）
Charred Cheese (Soup or Rice)

ひきわり納豆 …… ¥250（税込 ¥275）
Natto

温玉 店内のみ …… ¥250（税込 ¥275）
Soft Boiled Egg *For here only

お好きな野菜1品増量 スタッフまでお問い合わせ下さい …… ¥250（税込 ¥275）
Extra veggies (1kind)

焦がしチーズ2倍 …… ¥350（税込 ¥385）
Double Charred Cheese

焦がしチーズ＆温玉 店内のみ …… ¥350（税込 ¥385）
Charred Cheese & Soft Boiled Egg

カキ（2個） 店内のみ …… ¥350（税込 ¥385）
Oyster *For here only

カキフライ（2個） …… ¥350（税込 ¥385）
Fried Oyster

海老（5尾） …… ¥600（税込 ¥660）
Shrimp

DRINK

*For here only 店内のみ

お飲み物はいかがですか？

Lassi

プレーンラッシー ¥450（税込 ¥495）
Home-made Lassi

柚子蜜ラッシー ¥500（税込 ¥550）
Yuzu Lassi

いちごラッシー ¥500（税込 ¥550）
Strawberry Lassi

当店のラッシーは、原料のヨーグルトに至るまで
全て自家製。濃厚な本格ラッシーを
是非ご賞味ください。

Soft Drink

コカコーラ（瓶） ¥400（税込 ¥440）
Coke

ジンジャーエール（瓶） ¥400（税込 ¥440）
Ginger Ale *WILKINSON

りんごジュース ¥400（税込 ¥440）
Apple Juice

Beer

キリン ハートランド（Alc 5% 瓶 330ml） ¥800（税込 ¥880）
KIRIN Heartland

レジにて販売中！

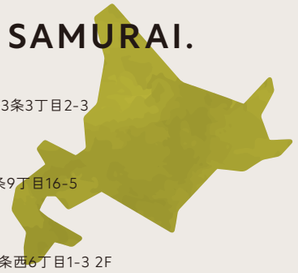
・Rojiura Curry SAMURAI.
　レトルトスープカレー

・Rojiura Curry SAMURAI.
　オリジナルブレンドスパイス
　イエロー（風味）　レッド（辛味）

etc.

オンラインストア

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

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

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: 050-3355-8404　P:なし

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

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

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

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

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

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

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

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

OIMACHI TRACKS
〒140-0005 東京都品川区広町2-1-17 OIMACHI TRACKS 3F
Tel: 03-6303-8155

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

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

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

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

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

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

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

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

WEBSITE

Soup

"野菜を食べる"スープです。

ひと匙、口に運べば、お口いっぱいに広がる優しい甘み。
侍.のスープの主役は、圧倒的な「野菜」の旨味です。
札幌の自社工場にて、熟練の職人が毎日早朝から仕込みを開始。
寸胴から溢れるほどの野菜を8時間煮込んで創る「秘伝の野菜ペースト」に、コク深い動物系の白湯スープを合わせ、飴色玉ねぎとトマトで奥深い味わいへと昇華させました。
手間暇を惜しまず、丸二日間かけて辿り着く黄金色の輝き。
「甘み・旨味・酸味」が絶妙に重なり合う、侍.自慢のスープに、きっとあなたも魅了されるはずです。

VEGETABLES

一皿に咲く、ビタミンカラーの野菜畑。

野菜好きの店主が目指したのは、まさに「野菜が主役」のスープカレー。全国の農家さんや信頼する八百屋さんの目利きによって、その時期に最も状態の良い、生命力あふれる野菜を厳選して仕入れています。一口食べれば、「野菜って、こんなに美味しかったんだ！」という驚きと感動が広がるはずです。
一度にたくさんの種類を楽しんでいただけるよう、カットはあえて小さめに。彩りと食感のバランスを考え抜き、一皿の中に豊かな変化を凝縮しました。
自慢の「ゴボウ」は丁寧に下茹でして味を入れ、衣をつけてサクッと香ばしく揚げています。素材ごとに最適な調理法を施すことで、野菜本来の魅力を最大限に引き出しました。
噛みしめるほどに溢れる大地の恵みを、心ゆくまでお楽しみください。

RICE

一粒一粒に、作り手の愛情が宿る。

お米は、北海道士別市で農家を営む店主の兄が育てた「ななつぼし」を直送しています。適度な粒感と、噛むほどに広がる豊かな甘みが特徴。スープカレーとの相性をとことん考え、あえて「やや硬め」に炊き上げています。
美味しさの秘密は、徹底した鮮度管理にあります。
収穫後も「籾（もみ）」が付いたまま保管することで鮮度をキープ。
お店に届く直前に精米しているため、いつでも挽きたての新鮮な味わいをお楽しみいただけます。
カレーを召し上がる前に、ぜひ一度「ごはんだけ」を口に運んでみてください。噛みしめるほどに溢れるお米本来の甘みに、きっと驚かれるはずです。

SOY

大豆の横綱、その豊かな甘みに驚く。

お米と同じく、北海道士別市で店主の兄が丹精込めて育てた、大豆の横綱「ゆきほまれ」を使用しています。
数ある品種の中でも際立った糖度を誇り、濃厚な甘みとコクが特徴。
その魅力を最大限に活かすため、食感が心地よく残る程度に絶妙な加減で「固ゆで」しています。
噛むたびに弾ける、大豆本来の濃厚な甘み。こだわりのお米、スープと一緒に、その特別な味わいをお楽しみください。

HOKKAIDO SAPPORO SOUP CURRY

Menu

Rojiura Curry SAMURAI.