

**Recommended**

How to order!  
A → B → C → D



バリバリ 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)



**1日分の野菜20品目**  
20 Kinds of Veggies  
¥1,700 (税込 ¥1,870)


**A** Please choose a curry.

**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)

お好きなカレーをお選びください



**豚角煮と野菜**  
Braised Pork Belly and 12 Kinds of Veggies  
¥1,800 (税込 ¥1,980)



**チキンと野菜**  
Chicken and 12 Kinds of Veggies  
¥1,800 (税込 ¥1,980)

バリバリ or 柔らか **Crispy or Tender**



**豚しゃぶと野菜**  
Sliced Pork Belly and 12 Kinds of Veggies  
¥1,450 (税込 ¥1,595)



**キーマと野菜**  
Keema and 12 Kinds of Veggies  
¥1,400 (税込 ¥1,540)



**侍.まつり**  
Your favorite 2 toppings and 12 kinds of veggies  
(2種) ¥1,700~ (税込 ¥1,870~)


**トッピングメニュー**  
または  
店内ボードより  
お好きな具材を  
2種お選びください。

Please choose 2 of your favorite toppings or in-store board topping

※一部トッピングによっては金額が変更になる場合がございます。  
\*Prices may change depending on selected toppings.



**野菜12品目**  
12 Kinds of Veggies  
¥1,200 (税込 ¥1,320)



**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)

※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.

**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**  
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. **Free**

**マイルド Mild** ..... **¥50**  
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. (税込 ¥55)

**ココナッツ Coconut** ..... **¥100**  
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. (税込 ¥110)

**マイルドココナッツ Mild coconut** ..... **¥150**  
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. (税込 ¥165)

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 → 激辛 Extra spicy

※辛さ5番からピッキースが入ります。  
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.

ライス無し No Rice -¥30

S 120g -¥10

M 180g 無料 Free

L 300g ¥100 (税込 ¥110)

LL 450g ¥200 (税込 ¥220)

※店内のみ

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

**TOPPING**

サクサクブロッコリー ガーリック風味 ..... **¥350**  
Fried Broccoli Garlic-Flavoured (税込 ¥385)

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

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

豚角煮 ..... **¥400**  
Braised Pork Belly (税込 ¥440)

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

キーマ ガーリック風味 ..... **¥350**  
Keema (税込 ¥385)

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

フィッシュフライ ..... **¥300**  
Fried Fish (税込 ¥330)

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

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

ひきわり納豆 ..... **¥250**  
Natto (税込 ¥275)

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

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**  
Extra veggies (1kind) (税込 ¥275)

これより以下は「侍.まつり」のトッピングとしてはお選びいただけません  
The following toppings may not be chosen for SAMURAI.MATSURI.

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

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

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

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

海老(5尾) ..... **¥600**  
Shrimp (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.

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  
Home-made Lassi (税込 ¥495)

柚子蜜ラッシー ..... ¥500  
Yuzu Lassi (税込 ¥550)



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

コココーラ (瓶) ..... ¥400  
Coke (税込 ¥440)

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

りんごジュース ..... ¥400  
Apple Juice (税込 ¥440)

Beer

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

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 東京都新宿区筆筈町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、銚子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「初(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。

Menu

Rojiura Curry SAMURAI.