



Chicken + 17veg

グリルチキンと野菜17品目

Grilled Chicken and 17 Kinds of Veggies

¥2,100

(税込 ¥2,310)



17 Veggies

野菜17品目

17 Kinds of Veggies

¥1,700

(税込 ¥1,870)



Pork + 17veg

炙りチャーシューと野菜17品目

Braised Pork and 17 kinds of Veggies

¥2,150

(税込 ¥2,365)



SAMURAI. Special

サムライ、スペシャル

Grilled Chicken, Braised Pork, Seasoned Egg, Fried Chicken, Garlic-Flavoured Fried Broccoli and 11 Kinds of Veggies

¥2,500

(税込 ¥2,750)

*Vegetables may change depending on what's in season. 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。

*Minimum one order per guest required. 当店はワンオーダー制でございます。

A

Please choose a curry.

お好きなカレーをお選びください



Chicken & Pork + 17veg

グリルチキン&炙りチャーシューと野菜17品目

Grilled Chicken, Braised Pork and 17 Kinds of Veggies

¥2,200

(税込 ¥2,420)

Chicken + 11veg ¥1,650

グリルチキンと野菜11品目

(税込 ¥1,815)

Grilled Chicken and 11 Kinds of Veggies

Pork + 11veg ¥1,700

炙りチャーシューと野菜11品目

(税込 ¥1,870)

Braised Pork and 11 Kinds of Veggies

Chicken & Pork + 11veg ¥1,750

グリルチキン&炙りチャーシューと野菜11品目

(税込 ¥1,925)

Grilled Chicken, Braised Pork and 11 Kinds of Veggies

11 Veggies ¥1,250

野菜11品目

(税込 ¥1,375)

11 Kinds of Veggies

Ajitama & Minced Pork + 11veg ¥1,650

半熟味玉&キーマと野菜11品目

(税込 ¥1,815)

Seasoned Egg, Seasoned Minced Pork and 11 Kinds of Veggies



Ajitama & Minced Pork + 17veg

半熟味玉&キーマと野菜17品目

Seasoned Egg, Seasoned Minced Pork and 17 Kinds of Veggies

¥2,100

(税込 ¥2,310)

*Takeout available. (Container fee required) 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)

*Please inform staff of any allergies. アレルギーをお持ちのお客様はお知らせください。

B Please choose a soup base for the curry.

スープの種類をお選びください

Regular レギュラー Free

Original Chicken and Pork broth with Veggie based 無料 bouillon. 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

Mild マイルド ¥100

Original soup with Miso, Soy Milk and Japanese Dashi. 豆乳、味噌などを使った風味豊かなクリーミースープ (税込¥110)

Coconut ココナッツ ¥100

Original Regular bouillon mixed with Coconut Milk. (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

Mild Coconut マイルドココナッツ ¥150

Mild soup with Coconut Milk. (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

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

Additional Habanero Powder for 5 and above. 辛さ5番からハバネロパウダーが入ります。



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



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

TOPPING

Fried Broccoli Garlic-Flavoured ¥350

サクサクブロッコリー (5pc) (税込 ¥385)

Hokkaido style Fried Chicken ¥300

侍、ザンギ (1pc) (税込 ¥330)

Cheese Potato Mochi ¥300

揚げいももち (カマンベールチーズ入り) (税込 ¥330)

Charred Cheese (Soup or Rice) ¥250

焦がしチーズ (スープ or ライス) (税込 ¥275)

Seasoned Egg ¥250

半熟味玉 (税込 ¥275)

Grilled Chicken ¥350

グリルチキン (2pc) (税込 ¥385)

Seasoned Minced Pork ¥400

豚粗挽き肉 (税込 ¥440)

Braised Pork ¥400

炙りチャーシュー (4pc) (税込 ¥440)

Seaweed ¥200

岩のり (税込 ¥220)

Enoki Mushroom ¥250

えのき茸 (税込 ¥275)

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 東京都新宿区筆筒町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
2026.3.28 NEW OPEN!

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

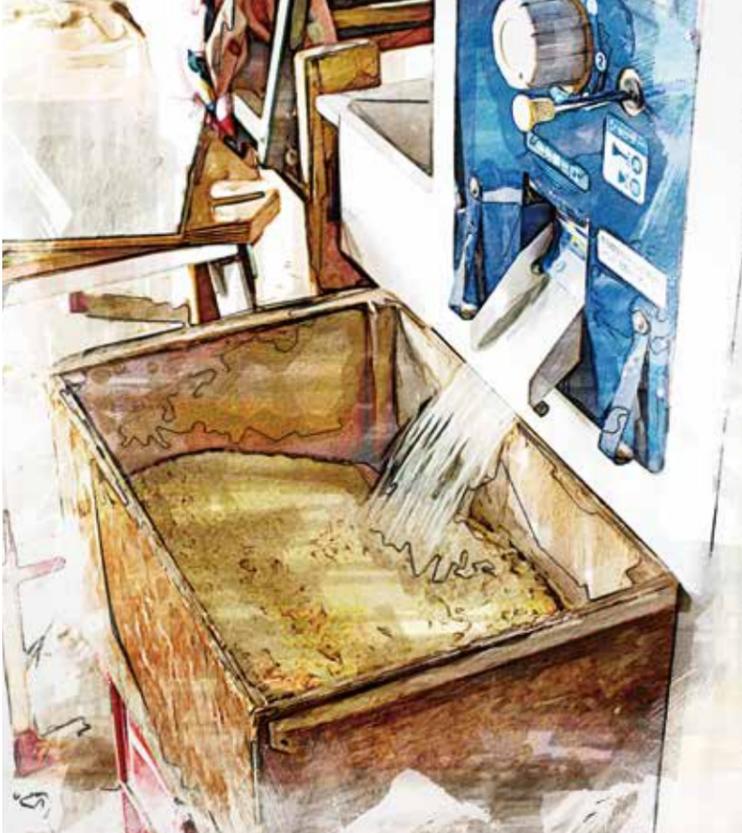
オーストラリア パース
Shop 4A Shafto Ln, Perth WA 6000 Australia



WEBSITE



オンラインストア



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の特徴。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。

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、丸二日間かけて迎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。



How to Order

A → B → C → D

ロジウラカリィ サムライ.

