

4種類のスープと具材の **一灯庵** 組み合わせで味わい多彩

STEP 1 メイン具材

骨を抜いてあるから食べやすいとろとろチキン

チキン 1,200円(税込)

〈入っている具材〉
にんじん／揚げかぼちゃ／オクラ／揚げ玉子／レンコン

じっくり煮込んだ柔らかかポーク

ポーク 1,300円(税込)

〈入っている具材〉
にんじん／揚げかぼちゃ／オクラ／揚げ玉子／レンコン

香り豊かな比布町産舞茸使用!

ベジタブル 1,350円(税込)

〈入っている具材〉
にんじん／揚げかぼちゃ／オクラ／揚げ玉子
揚げナス／ブロッコリー／カリフラワー
レンコン／じゃがいも／舞茸／タケノコ



2002年冬のスープ

STEP 2 スープ

ありがち

焦がしバジルとトマトのこってり系、クセになる香りと味で、当店でも人気の高いスープです。



オリジナル

トマトベースのあっさり和風味、タイと日本のテイストを合わせたサラサラ系スープです。



2002年冬 +50円

ココナッツミルクをプラスしてクリーミーでマイルドな味のコクがあるスープに仕上げました。身体も心もあたたまる一品。



一灯庵のライス

すべてのスープカレーについてくるライスは北海道産米「きらら397」に食物繊維が豊富でヘルシーな雑穀を混ぜて炊き上げています。



通常 200g

一灯庵の辛さ調節

卓上の辛味でご自分のお好みの辛さに調節いただけます。

じんわり後からくる辛さ

赤の辛み

ピッキーヌ、赤とうがらしの香辛料

ぴりっと直球でくる辛さ

緑の辛み

ピッキーヌ(青とうがらし)

タイカレー

当店自慢のスープにココナッツミルクを加えて作ったタイカレー。本場をしのぐほどの美味しさです。

辛さを3種の色からお選び下さい



野菜交換

カレーに入っている苦手なお野菜は一品に限り交換できます！
下記よりお選びください。

にんじん／かぼちゃ／オクラ／レンコン／タケノコ／じゃがいも
ブロッコリー／カリフラワー／スイートコーン

注文方法

STEP 1 メインの具材を上記3種類からお選びください

STEP 2 スープを上記4種類からお選びください

STEP 3 プラスα

- ライス・スープの量
- トッピング
- ドリンク

お食事用の紙エプロンをご用意しております。ご入用のお客様はお気軽にスタッフまでお声かけ下さい。

裏面からお選びください

ライス・スープの量



+130円



50円引き



+220円



+130円

トッピング

好きなトッピングをプラスして自分だけのカレーを作ってください！
トッピングにしかない具もいろいろ！

130円

- オクラ ●にんじん
- タケノコ ●ゆで玉子
- かぼちゃ ●揚げ玉子
- レンコン ●じゃがいも
- スイートコーン
- ブロッコリー
- カリフラワー
- チーズ **人気!** ●納豆 **人気!**

150円

- もち ●いももち
- チーズ入りポテトもち
- さきイカ天ぷら ●ナス
- ゴボウチップス ●舞茸
- 鶏皮せんべい

180円

- ベーコン ●エビフライ
- ハーフチキン ●鳥天
- 豆腐ステーキ

200円

- バジルフランク
- 白身フライ

270円

- やわらかチキン

320円

- 角煮風とろとろポーク

ドリンク

ソフトドリンク

●嘉多山コーヒー (ホット) **500円**
札幌市北区新琴似にある
コーヒー専門店「嘉多山珈琲」をご提供。
雑味のないクリーンな香りと味を
お楽しみいただけます。

- ジャスミン茶 ●ウーロン茶
 - アイスコーヒー ●ゆず茶
 - アイ스티ー ●りんごジュース
 - オレンジジュース ●マンゴージュース
- 各**310円**

ラッシー (アイス) **430円**

- プレーン ●ストロベリー ●ブルーベリー
- レモン ●フランボワーズ ●マンゴー
- ゆず

チャイ (ホット & アイス) **430円**

- 5種類のスパイス入りミルクティー

アルコール **500円**

- ビンビール (ハートランド)
- ノンアルコールビール (ゼロイチ)

スープカレー香辛料の効能



ブラックペッパー
消化機能を刺激し便秘解消の効果



クミン
腹痛や胃痛の緩和、食欲増進



コリアンダーシード
ビタミンCやカルシウムなどを含み消化を促進



ローリエ
整腸や神経痛などの効能



カルダモン
冷え性の改善や脂肪の除去



フェネグリーク
滋養強壮、栄養補給、食欲増進



ターメリック
消化作用や新陳代謝の活性を良くする体質改善



マスタード
抗癌作用、抗菌作用、腸内ガスの排出



フェネルシード



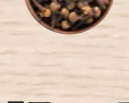
バジル
ガン予防、老化防止



シナモン



ナツメグ



クローブ
美肌効果

独自配合で

一灯庵のカレーは、上記の香辛料すべて使用！

スープカレーの食べ方

お店によっておすすめしている食べ方もありますが、スープカレーの食べ方に決まりはありません。
ライスとスープをバランスよく食べられる、あなたに合った食べ方をぜひ見つけてください！

スープに ライスを浸す



スプーンにライスをのせてスープに浸して食べる、一番スタンダードといわれるスタイル。

スープと ライスを別々に



スープだけ、ライスだけ、とそれぞれ交互に食べる。分けて食べることでそれぞれの味が引き立って、より深く味わうことができる。

具をライスに のせる



スープの味が染み込んだ具材をライスにのせて食べる。スープの中で具をカットするのが慣れていない場合は、ライスオンすると簡単！

スープに ライスをいれる



食べ終わる少し前、少量になったライスを残りのスープに入れると雑炊風になり、また違った食感を楽しむ。

テイク
アウト
OK

各種カレーはお持ち帰りいただけます

- 容器代1食につき130円承ります
- ライスなしは50円引きとなります
- 辛みをご希望の場合はお申し付けください

