

MENU

テイクアウトメニューもごさいます

A take-out menu is also available. 也有外帶菜單。還有外帶餐點。포장판매 메뉴도 있습니다.



カレー

CURRIES 咖喱 咖哩 카레

◎カレーソースは **ノーマルソース** or **スパイシーソース** が選べます

You can select either regular or spicy curry sauce. 咖喱醬汁可選普通味或香辣味。咖喱湯汁有普通和辣味 可供選擇。카레 소스는 보통 소스 또는 스파이스 소스를 선택할 수 있습니다.

ノーマルソース ... たっぴりのたまねぎ、赤ワイン、生クリームを使用した贅沢なカレーです。

スパイシーソース ... ノーマルソースに辛さとスパイスの香りをアップしました。



あいち知多牛カレー
880円(税込950円)

Aichi Chita Brand Beef Curry 愛知縣知多牛肉咖喱飯
愛知縣知多牛肉咖喱飯 아이치 지타소고기 카레



知多豚の手打ちカツカレー
1,389円(税込1,500円)

Chita Pork Outlet Curry 知多猪肉炸猪排咖喱飯
知多豬排咖喱飯 지타 돈가스 카레



元気卵のオムカレー
1,111円(税込1,200円)

Rice Omelet Curry 咖喱蛋包飯
咖喱蛋包飯 오무라이스 카레



E.C.T. (卵、チーズ、スパイシートマト) カレー
1,204円(税込1,300円)

E.C.T. (Egg, Cheese, and Spicy Tomato) Curry E.C.T. (鸡蛋、奶酪、香辣番茄) 咖喱飯
E.C.T. (蛋、起司、辣番茄醬) 咖喱飯 E.C.T. (달걀, 치즈, 스파이스 토마토) 카레

全品チャツネ付
(フルーティー or スパイシー)

All orders come with your choice of chutney (fruity or spicy).

所有菜品都附贈醬汁(果味的or 香辣的)
所有餐點都附有印度甜酸醬(水果味或辣味)
전부 처트니 딸림 (프루티 or 스파이스)

全品手づくりサラダ付
(にんじんサラダ or 今日のサラダ)

All orders come with your choice of salad (carrot salad or salad of the day).

所有菜品都附贈沙拉(胡蘿卜沙拉or 今日沙拉)
所有餐點都附有生菜沙拉(胡蘿卜沙拉或今日沙拉)
전부 샐러드 딸림 (당근 샐러드 or 오늘의 샐러드)

ご飯大盛(+100g)
100円(税込)

Large Serving of Rice (100g More)
Additional 100 yen (tax included)
大号米饭(增量100克) 另加100日元(含税)
大碗飯(多100g) 外加100日元(含税)
밥(대)(100그램 증량) 플러스 100엔(세금포함)

3Qサイズ
(ソース・ご飯ともに3/4)
100円(税込)引き

Three-quarter Size (3/4 the Amounts of Both Sauce and Rice) 100 yen (tax included) less
四分之三号(醬汁和米飯都是四分之三的量) 減100日元(含税)
四分之三量(咖喱湯汁和飯都是3/4) 便宜100日元(含税)
3쿼터 사이즈(소스, 밥 모두 3/4사이즈) 100엔(세금포함) 뎀

デミハヤシ

Demi-glaze Hashed Beef Rice 牛肉洋葱醬汁飯 牛肉燴飯 데미하야시

◎極限まで小麦粉を焙煎したブラウンルウで濃厚でコク深いハヤシソースです。



あいち知多牛デミハヤシ
926円(税込1,000円)

Aichi Chita Brand Beef Demi-glaze Hashed Beef Rice 使用愛知縣知多牛肉熬制的牛肉洋葱醬汁飯
愛知縣知多牛肉燴飯 아이치 지타소고기 데미하야시



元気卵のオムデミハヤシ
1,204円(税込1,300円)

Rice Omelet with Demi-glaze Hashed Beef 牛肉洋葱醬汁蛋包飯
牛肉燴蛋包飯 오무라이스 데미하야시

トッピング

TOPPINGS 加小菜 外加小菜 토핑

自分好みの味を楽しもう!

元気卵の目玉焼き
93円(税込100円)

Fried Egg (Sunny Side Up) 荷包蛋 荷包蛋 달걀프라이

スパイシートマト
148円(税込160円)

Spicy Tomato 香辣番茄 辣蕃茄 스파이스 토마토

削りたてチーズ
176円(税込190円)

Cheese 奶酪 起司 치즈

季節の野菜
185円(税込200円)

Seasonal Vegetables 时令蔬菜 當季蔬菜 계절 채소



▲季節の野菜(写真はイメージです)
*Actual serving may vary from photo. ※图片仅供参考
※照片非真品 ※ 사진은 이미지입니다

手づくりサラダ

SALADS 沙拉 生菜沙拉 샐러드

もっと野菜をとりたい方へ

にんじんサラダ
167円(税込180円)

Carrot Salad 胡蘿卜沙拉 胡蘿蔔沙拉 당근 샐러드

本日のサラダ
167円(税込180円)

Salad of the Day 今日沙拉 今日沙拉 오늘의 샐러드



▲ にんじんサラダ

◎トッピング・サラダのみのご注文はご遠慮ください。

No orders of toppings or salads without entree, please. 不接受单点小菜、沙拉。 不受理單點小菜和生菜沙拉。 토핑, 샐러드만의 주문은 삼가 해주시기 바랍니다.

あいち知多牛

知多半島の温暖で豊かな風土の中でゆっくり大切に育てられた、自然の恵みをたっぷり受けた希少牛肉です。ストレスが少ない環境で育ったその肉質はとて柔らかで甘みがあり、特にその脂肪の甘みが特徴的です。コクと材料にこだわったオリエンタル秘伝のすべての特製ソースの基となる食材です。



知多豚

知多半島で独自の飼料にこだわり、徹底した衛生管理の元育てられています。柔らかく、まろやかでジューシーな肉質には定評があります。



地元あいちの
おいしい素材に
こだわりました



元気卵

知多半島の良い環境、良い餌、良い水で飼育することを追求した鶏が産む卵です。味と鮮度にこだわりました。



お米「ミネアサヒ」

豊田市旭地区で、山あいの冷たくてきれいな水と空気によって育まれる、良質なお米です。「コシヒカリ」と「喜峰」をかけあわせたとお米で小粒で透明感があり、まるまるとした可愛らしい形が特徴です。炊くとつやつとした光沢が出て、優れた粘りとうまみ、そしてコシヒカリに似た食味があります。

※写真はイメージです