



Crispy or Tender パリパリ or 柔らか

### Chicken + 20veg

チキンと1日分の野菜20品目

Chicken and 20 Kinds of Veggies  
\*The chicken can be changed to Braised pork belly

※骨付きチキンを豚角煮2切に変更できます

¥2,200  
(税込 ¥2,420)

**A** Please choose a curry.

お好きなカレーを  
お選びください



Crispy or Tender パリパリ or 柔らか

### Hokkaido Special

北海道満喫カレー

Chicken, Potato Mochi, Lamb, Scallops, Fried Chicken, Garlic flavored fried broccoli, Buttered Corn and 12 Kinds of Veggies

骨付きチキン、ミニいもち、ラムしゃぶ、ホタテ、待ザンギ  
さくさくブロッコリー、バターコーン、野菜12品目

¥2,800  
(税込 ¥3,080)

How to order!

A → B → C → D



Crispy or Tender パリパリ or 柔らか

### Chicken + 12veg

チキンと野菜12品目

Chicken and 12 Kinds of Veggies

¥1,750  
(税込 ¥1,925)



### Chicken & Pork

チキン1/2 & 豚角煮と野菜12品目

Half size Chicken, Braised Pork Belly and 12 Kinds of Veggies

¥1,800  
(税込 ¥1,980)



### Chicken & Fried Chicken

チキン1/2 & 待ザンギと野菜12品目

Half size Chicken, Fried Chicken and 12 Kinds of Veggies

¥1,750  
(税込 ¥1,925)



### 20 Veggies

1日分の野菜20品目

20 Kinds of Veggies

¥1,800  
(税込 ¥1,980)

### Pork+12veg 豚角煮と野菜12品目

Braised Pork Belly and 12 Kinds of Veggies

¥1,800  
(税込 ¥1,980)

### 12 Veggies 野菜12品目

12 Kinds of Veggies

¥1,350  
(税込 ¥1,485)

### Natto 豚粗挽肉納豆と野菜12品目

Seasoned Minced Pork, Natto and 12 Kinds of Veggies

¥1,600  
(税込 ¥1,760)

### Kids お子様カレー ※小学生以下のお子様に限ります

Half size Chicken, Fried Chicken and 6 Kinds of Veggies  
チキン1/2、ミニ待ザンギ、野菜6品目 ※内容変更不可

¥900  
(税込 ¥990)

### Recommended toppings

おすすめトッピング

### Charred Cheese & Soft Boiled Egg

焦がしチーズ&温玉

¥350  
(税込 ¥385)



### Hokkaido style Fried Chicken

待ザンギ (1pc)

¥250  
(税込 ¥275)

### Fried Broccoli Garlic-Flavoured

さくさくブロッコリー (5pc)

¥350  
(税込 ¥385)

## B Please choose a soup base for the curry.

スープの種類をお選びください

Extra soup スープ大盛り ¥200 (税込 ¥220)

### 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 ..... ¥50

Miso, Soy Milk and Japanese Dashi based soup. (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

### 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

Harajuku Limited 原宿店限定 ※数量限定

### Vegetable ベジタブル ..... ¥150

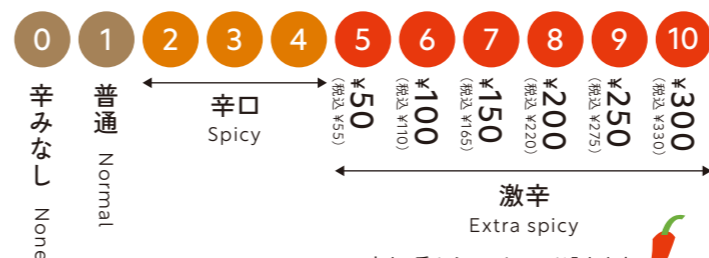
Original soup made exclusively by veggies. (税込 ¥165)  
ヘルシーでも濃厚な植物性の食材のみで作ったスープ

### Vegetable Coconut ベジタブルココナッツ ¥200

Vegetable soup with Coconut Milk based bouillon. (税込 ¥220)  
ベジタブルスープにココナッツミルクを加えてコクとまろやかさを

## C Please choose a spice level.

辛さのレベルをお選びください



※辛さ5番からピッキヌが入ります。  
Additional 2pieces of green chili for 5 and above.

## D Please choose rice portion.

ライスの量をお選びください



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

## TOPPING

Fried Broccoli Garlic-Flavoured ..... ¥350  
さくさくブロッコリー (5pc) (税込 ¥385)

Deep Fried Broccoli ..... ¥300  
森もりブロッコリー (税込 ¥330)

Hokkaido style Fried Chicken (1pc) ¥250 (税込 ¥275)  
待ザンギ (2pc) ¥450 (税込 ¥495)

Fried Broccoli Garlic-Flavoured (3pc) & Fried Chicken (1pc) ..... ¥500  
さくさくブロッコリー&待ザンギ (税込 ¥550)

Cheese Potato Mochi ..... ¥250  
揚げいもち (カマンベールチーズ入り) (税込 ¥275)

Charred Cheese (Soup or Rice) ..... ¥200  
焦がしチーズ (スープ or ライス) (税込 ¥220)

Soft Boiled Egg (Soup or Rice) ..... ¥200  
温玉 (スープ or ライス) (税込 ¥220)

Charred Cheese & Soft Boiled Egg ¥350 (税込 ¥385)  
焦がしチーズ&温玉 (スープ or ライス)

Half Portion Chicken ..... ¥300  
骨付きチキン ハーフサイズ (税込 ¥330)

Braised Pork Belly (1pc) ..... ¥300  
豚角煮 (税込 ¥330)

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

Extra Veggie (1kind) ..... ¥200  
お好きな野菜を追加 (税込 ¥220)

## DRINK

Plain Lassi (Homemade Yogurt) ..... ¥500  
ラッシー (自家製ヨーグルト使用) (税込 ¥550)

Yuzu Lassi (Homemade Yogurt) ..... ¥550  
柚子蜜ラッシー (自家製ヨーグルト使用) (税込 ¥605)

Hokkaido Corn Tea (Hot or Ice) ..... ¥450  
北海道コーン茶 (税込 ¥495)

Ginger Ale \*WILKINSON ..... ¥450  
ジンジャーエール (辛口 瓶 190ml) (税込 ¥495)

Coke ..... ¥450  
コココーラ (瓶 190ml) (税込 ¥495)

KIRIN Heartland ..... ¥600  
キリン ハートランド (Alc 5% 瓶 330ml) (税込 ¥660)

\*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。

\*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。

# 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:∞

## 旭川緑町店

〒070-0823 北海道旭川市緑町12丁目2562-3  
Tel: 0166-74-8710 P:あり

## 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

## 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



オンラインストア



## RICE

### ライス

お米は、北海道士別市で農家を営む店主のお兄さんが作った「きらら397」「そらゆき」を直送して頂いています。どちらも適度な粒感があり、噛むほどに甘みが豊かに広がるのが特徴で、スープカレーとの相性を考え、やや固めに炊いています。収穫後、もみ殻がついたまま保管されたお米は、鮮度が落ちることなく新鮮そのもの。都度、精米されたてのお米がお店に届くので、いつでも美味しい状態で提供されます。スープカレーを召し上がる前にお米だけを口に運んでみて下さい。噛めば噛むほど甘さが広がるお米の美味しさを実感して頂けると思います。

## SOY

### 大豆

お米と同じく店主のお兄さんが生産した大豆の横綱と呼ばれる「ゆきほまれ」を使用しております。「ゆきほまれ」は大豆品種の中でも糖度が高く、甘みとコクがあるのが特徴です。食感が残る程度に固ゆですることによって、大豆本来の甘味を楽しめます。

## SPICE

### スパイス

侍の濃厚なスープとの相性を考え、絶妙なバランスで調和する様に十数種類の厳選したスパイスを独自の配合で自家調合しました。芳醇なスパイスの香りが引き立つ最高のスープカレーを是非ご堪能下さい。

## SOUP

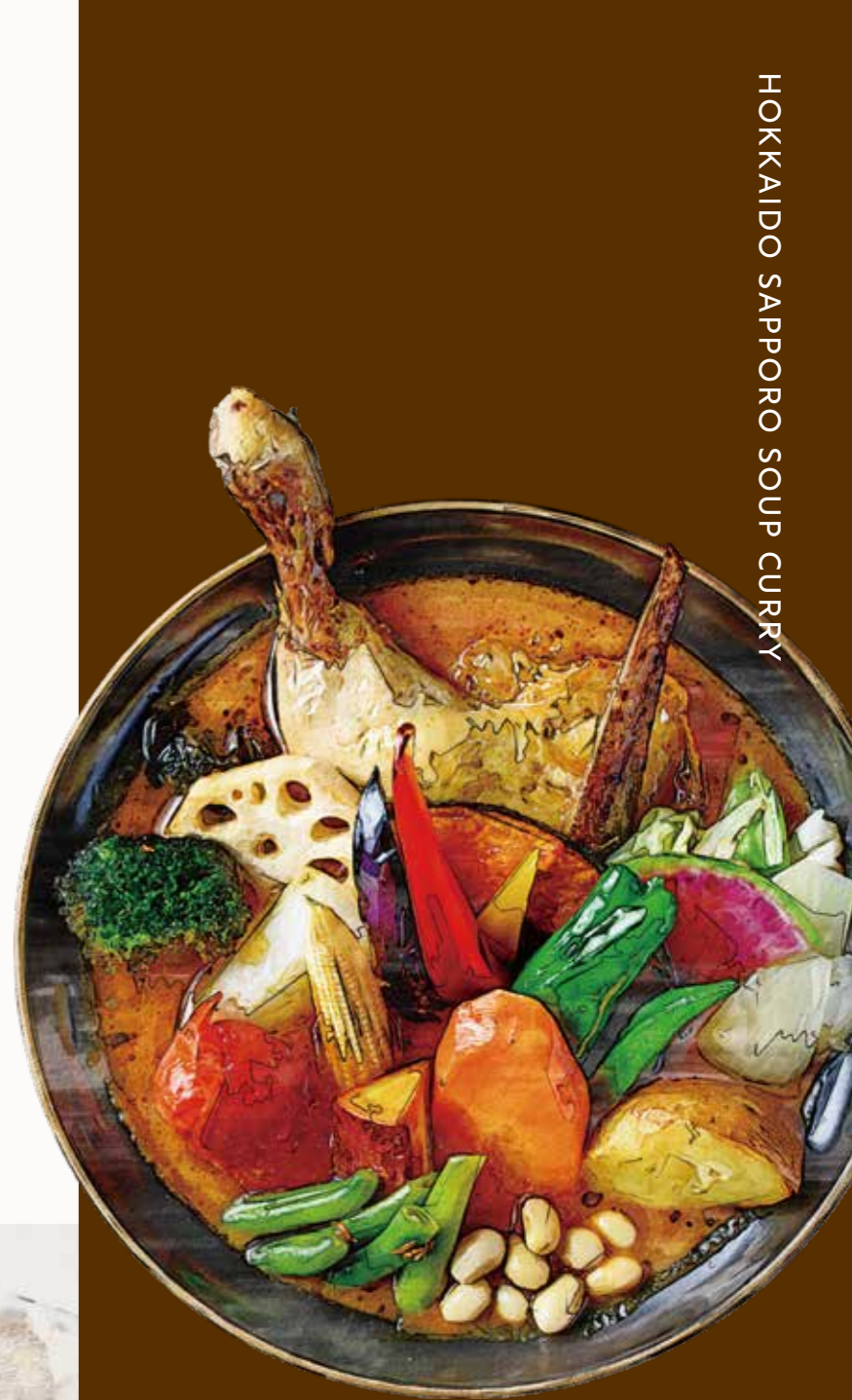
### スープ

スープは北海道札幌市にある自社スープ工場で、熟練した自社スタッフが毎日早朝から創り、全国の各店舗へ発送しています。侍のスープ創りのメインは、“野菜”。大量の玉ねぎ、人参、キャベツなど、寸胴から溢れんばかりの野菜を煮込むことおよそ8時間。野菜の甘みたっぷりのスープと、煮込んだ野菜を可能な限り濾した野菜ペーストに、豚骨や鶏などを焚き上げて取った濃厚な白湯スープを合わせ、更に銚色になるまで炒めた玉ねぎとトマトを加えることで甘み、旨味、酸味が絶妙なバランスで調和した濃厚な旨味たっぷりのスープが出来上がります。このスープを創り上げるまで要する時間は丸2日間。熟練した職人たちが手間暇かけ、心を込め、幾多に渡る過程を経て侍、自慢の黄金色に輝く極上のスープが完成します。スープをひと匙、口に運べば、お口いっぱい広がる優しい甘みのある味わいに、あなたもきっと魅了されるはずです。

## VEGETABLES

### 野菜

野菜好きの店主が目指したスープカレーは、まさに“ビタミンカラーの野菜畑”。こだわりの野菜は、季節によって全国各地の農家さんが心を込めて作ってくれた物が直送される時期もあります。そんな愛情いっぱいの野菜たちの味は格別。「野菜ってこんなに美味しかったんだ!」と感動して頂けると思います。また、一度にたくさんの種類を食べて欲しいとの願いから、一般的なゴロゴロ野菜のスープカレーとは違い、カットは小さめにたくさんの種類を、食感や彩りも楽しめる様にバランス良く入れています。また、侍で一番人気のゴボウは下茹でし、下味をつけた後に衣をつけ、サクッと香ばしく揚げています。素材ごとに手間暇かけ調理法を変えることで、野菜の美味しさを最大限に引き出しています。噛みしめるほどに感じられる“野菜本来の味”を心ゆくまでお楽しみ下さい。



HOKKAIDO SAPPORO SOUP CURRY

# Menu

Rojiura  
Curry  
SAMURAI.

