



Recommended

パリパリ 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)

A

Please choose a curry.

お好きなカレーを
お選びください

How to order!



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)



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)



1日分の野菜20品目

20 Kinds of Veggies

¥1,700
(税込 ¥1,870)



キーマ納豆と野菜

Keema and Natto and 12 Kinds of Veggies

¥1,600
(税込 ¥1,760)



豚しゃぶと野菜

Sliced Pork Belly and 12 Kinds of Veggies

¥1,450
(税込 ¥1,595)



揚げ豆腐と野菜

Deep-fried Tofu and 12 Kinds of Veggies

¥1,350
(税込 ¥1,485)



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)

※未就学児のお子様に限ります
※内容変更不可
*For age 6 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.

マイルド Mild ¥50 (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
Miso, Soy Milk and Japanese Dashi based soup.

ココナッツ Coconut ¥100 (税込 ¥110)

ココナッツミルクでまろやかに甘味とココが増します
Original Regular bouillon mixed with Coconut Milk.

マイルドココナッツ Mild coconut ¥150 (税込 ¥165)

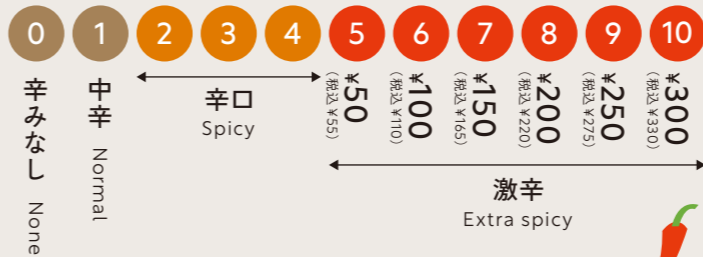
マイルドスープがよりクリーミーで贅沢な味に変わります
Mild soup with Coconut Milk.

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.



※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.



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

当店で使用しているお米は、北海道・士別市で農家を営む店主の兄が心を込めて育てた、川端農園直送のお米を使っています。
※生産状況によっては、異なる場合がございます。

TOPPING

サクサクブロッコリー ガーリック風味 ¥350 (税込 ¥385)

Fried Broccoli Garlic-Flavoured

森もりブロッコリー ¥350 (税込 ¥385)

Deep Fried Broccoli

侍.ザンギ (1個) 北海道版 鶏の唐揚げ ¥250 (税込 ¥275)

Hokkaido style Fried Chicken

豚角煮 ¥400 (税込 ¥440)

Braised Pork Belly

豚しゃぶ ¥400 (税込 ¥440)

Sliced Pork Belly

キーマ ガーリック風味 ¥350 (税込 ¥385)

Keema

チキン1/2 ¥400 (税込 ¥440)

Half Portion Chicken

フィッシュフライ ¥300 (税込 ¥330)

Fried Fish

チーズいももち ¥350 (税込 ¥385)

Cheese Potato Mochi

焦がしチーズ (スープ or ライス) ¥250 (税込 ¥275)

Charred Cheese (Soup or Rice)

ひきわり納豆 ¥250 (税込 ¥275)

Natto

温玉 (店内のみ) ¥250 (税込 ¥275)

Soft Boiled Egg *For here only

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 (税込 ¥275)

Extra veggies (1kind)

焦がしチーズ2倍 ¥350 (税込 ¥385)

Double Charred Cheese

焦がしチーズ&温玉 (店内のみ) ¥350 (税込 ¥385)

Charred Cheese & Soft Boiled Egg

カキ (2個) (店内のみ) ¥350 (税込 ¥385)

Oyster *For here only

カキフライ (2個) ¥350 (税込 ¥385)

Fried Oyster

海老 (5尾) ¥600 (税込 ¥660)

Shrimp

※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)

いちごラッシー ¥500
Strawberry 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:∞

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 東京都新宿区単筒町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

SOUP スープ

スープは北海道札幌市にある自社スープ工場、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

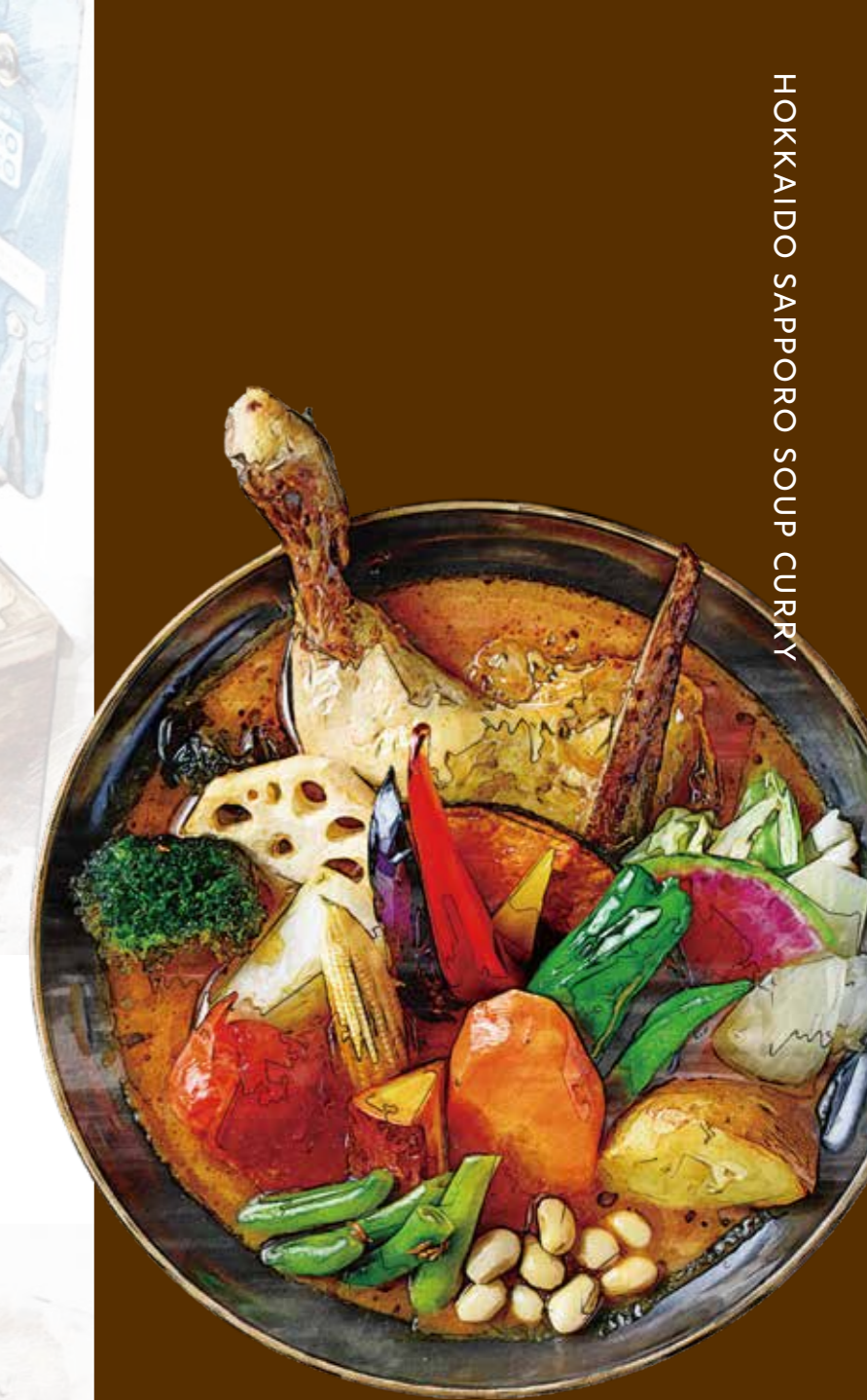
野菜好きの店主が目指したスープカレーは、まさに“ビタミンカレーの野菜畑”。こだわりの野菜は、季節によって全国各地の農家さんが心を込めて作ってくれた物が直送される時期もあります。そんな愛情いっぱいの野菜たちの味は格別。「野菜ってこんなに美味しかったんだ!」と感動して頂けると嬉しいです。また、一度にたくさんの種類を食べて欲しいとの願いから、一般的なゴロゴロ野菜のスープカレーとは違い、カットは小さめにたくさんの種類を、食感や彩りも楽しめる様にバランス良く入れています。また、侍で一番人気のゴボウは下茹でし、下味をつけた後に衣をつけ、サクッと香ばしく揚げています。素材ごとに手間暇かけ調理法を変えることで、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

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、精米されたた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嬉しいです。

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。



HOKKAIDO SAPPORO SOUP CURRY

Menu

Rojiura
Curry
SAMURAI.