



◀ やわらかチキンレッグと野菜のスープカレー

Tender chicken leg and vegetables soup curry
香嫩雞腿鮮蔬湯咖哩

¥1,750

骨付きチキンレッグ、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ、水菜
Bone-in chicken leg, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red paprika, wood ear, mizuna (Japanese mustard greens)
帶骨雞腿、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿莉、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳、水菜



◀ 炙り角煮と野菜のスープカレー

Kakuni braised pork and vegetables soup curry
豬肉角煮鮮蔬湯咖哩

¥1,950

角煮、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ
Kakuni braised pork, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red paprika, wood ear
豬肉、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿莉、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳



野菜 15 品目野菜の恵みスープカレー ▶

Grace of the land- 15 vegetables soup curry
大地的恩惠 15 種蔬菜湯咖哩

¥1,750

カボチャ、ナス、オクラ、ヤングコーン、ミニトマト、長芋、舞茸、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ、水菜
Pumpkin, eggplant, okra, baby corn, mini tomato, nagaimo yam, maitake mushroom, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red paprika, wood ear, mizuna (Japanese mustard greens)
南瓜、茄子、秋葵、玉米筍、小番茄、山藥、舞茸、高麗菜、馬鈴薯、紅蓮菌、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳、水菜



◀ 海の恵 シーフードスープカレー

Grace from the ocean-seafood soup curry
大海的恩惠海鮮湯咖哩

¥2,950

エビ、イカ、ホタテ、タラ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ
shrimp, squid, scallop, cod, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red paprika, wood ear
鮮蝦、魷魚、扇貝、鱈魚、馬鈴薯、紅蓮菌、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳



北海道産牛ヒレステーキのスープカレー ▶

Hokkaido fillet steak soup curry
北海道牛排湯咖哩

¥2,950

北海道産牛、シメジ、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ、水菜
Hokkaido beef, shimeji mushroom, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red paprika, wood ear, mizuna (Japanese mustard greens)
北海道産牛排、玉華、高麗菜、馬鈴薯、紅蓮菌、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳、水菜



自然豊かな森をイメージし、「コク旨×和風ダシ」がスープコンセプト。
札幌で行列のできる店「GARAKU」を融合した北海道の食材を
ふんだんに使用した旨みたっぷりカレー。



◀ ポークフランクと厚切りベーコンの炙りチーズのせスープカレー

Pork flank and thick-sliced bacon with Seared cheese soup curry
豬五花與厚切培根佐炙燒起司湯咖哩

¥1,950

ポークフランク、厚切りベーコン、チーズ、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ
Pork flank, thick-sliced bacon, Cheese, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red paprika, wood ear
豬五花肉、厚切培根、起司、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿莉、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳

肉祭り!! GARAKU スペシャルスープカレー ▶

A Festival of Meats!! GARAKU special soup curry
肉食饗宴!! GARAKU 特製湯咖哩

¥2,500

骨付きチキンレッグ、厚切りベーコン、角煮、ポークフランク、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ
Bone-in chicken leg, thick-sliced bacon, Kakuni braised pork, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red paprika, wood ear, Pork flank
帶骨雞腿、厚切培根、豬肉、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿莉、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳、豬肉佛蘭克



◀ お子様スープカレー

Children's soup curry
兒童湯咖哩

¥1,050

ハンバーグ、カボチャ、キャベツ、ブロッコリー、シメジ、フライドポテト、サラダ、ジュース
hamburger, Pumpkin, cabbage, broccoli, shimeji mushroom, potato fries, juice
漢堡包、南瓜、高麗菜、綠花椰菜、玉華、落條、水菜沙拉、柳橙汁

01 CURRY

カレーを選ぶ

Choose the curry 選擇咖哩

スープ大盛り
Extra curry soup 咖哩湯加量

¥150



1

辛みなし
Not Spicy
微辣

2

ちょい辛
slightly spicy
小辣

3

中辛
mildly spicy
中辣

4

辛口
mildly spicy
中辣

5

大辛
hot spicy
大辣

6~19

ピッキーヌ入り
Adding Thai chili
添加泰國鳥眼椒
+ ¥110

20~40

ピッキーヌ+ハバネロ入り
Adding Thai chili and habanero
添加泰國鳥眼椒+哈瓦那辣椒
+ ¥220



03 RICE ライスの量を選ぶ

Choose the Spicy level 選擇飯量

ライス 小
small 小碗

ライス 中
medium 中碗

ライス 大
large 大碗
350g
+ ¥110

おかわりライス 小 中 大
Extra Rice (any size) 第二碗飯起小中大都一價

+ ¥220

当店のライスは道産ななつぼしを使用しています。 We use the Hokkaido Nanatsuboshi Rice 本店米飯使用北海道産七星米。

TOPPING お好みでトッピングを選ぶ 選擇配料

お好みでトッピング!もう1品欲しい、物足りないというお客様にはこちらをどうぞ! Choose the toppings!Extra toppings! Want some more? Check it out here! 再加點料吧!想再來一樣什麼嗎?好像少了點什麼嗎?請在此挑選!

¥150

- 炙りチーズ
Seared cheese
炙燒起司
- 揚げブロッコリー
Fried Broccoli
酥炸綠花椰
- オクラ
Okra
秋葵
- うずら
Quail egg
綿雞蛋
- ヤングコーン
Baby corn
玉米筍

¥200

- ナス
eggplant
茄子
- 舞茸
maitake
mushroom
舞茸
- かぼちゃ
Pumpkin
南瓜
- しめじ
shimeji
mushroom
秋葵

¥300

- ポークフランク
Pork frank
豬五花
- ベーコン
bacon
培根

¥450

- 炙り角煮
Kakuni braised pork
豬肉
- やわらかチキンレッグ
Tender chicken leg
香嫩雞腿

炙りチーズ(ライス on)
Seared cheese(on the rice)
炙燒起司(鋪在飯上)

¥150



SIDE MENU サイドメニュー 各式小菜



北海道産インカのめざめ
コロコロフライドポテト
Awakening of Hokkaido Inca Coroco Fried potatoes
北海道印加的覺醒科羅科炸土豆

¥750



色んな味5種のソーセージ
Five types of sausages with various flavors
五和不同口味的香版

¥1,200



🍷 フィッシュ
フリッター
Fish fritter

¥850

モッツアレラ🍷
チーズスティック
Mozzarella cheese stick

¥1,050



🍷 フリフリ
カップ
サラダ
Shake salad
搖沙拉

¥850

DRINK ドリンク 飲品

BEER 啤酒

サッポロクラシック(生)
Sapporo Classic(draft)

¥600



WINE 葡萄酒

十勝ワイン赤
Tokachi Red Wine(bottle)
十勝紅葡萄酒瓶裝 (ボトル) ¥2,500

十勝ワイン白
Tokachi White Wine(bottle)
十勝白葡萄酒瓶裝 (ボトル) ¥2,500

グラス[赤 or 白]
Glass[Red or White]
杯裝[紅 or 白] ¥600

SOFT DRINK 無酒精飲料

コーラ
Cola
可樂

コーヒー
Coffee
咖啡

オレンジジュース
Orange juice
柳橙汁

ALL

¥400

ジンジャーエール
Gingerale
護汁汽水

ウーロン茶
Oolong tea
烏龍茶

グレープフルーツジュース
Grapefruit juice
葡萄柚汁



Lassi ラッシー

プレーン
Plane
原味

ブルーベリー
Blueberry
藍莓

パイン
Pine
松樹

マンゴー
Mango
芒果

ストロベリー
Strawberry
草莓味

ALL ¥500

DESSERT デザート 甜品

バニラアイス
Vanilla ice
香草冰淇淋

チョコアイス
Chocolate ice
巧克力冰淇淋

ALL ¥400