

SOUP CURRY
GARAKU
TOMAMU NO MORI



自然豊かな森をイメージし、『コク旨×秘伝スパイス×和風ダシ』がスープコンセプト。
札幌で行列の出来る店『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スープカレー。

カレーの選び方
How to make you own curry
咖喱的點餐流程

1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖喱

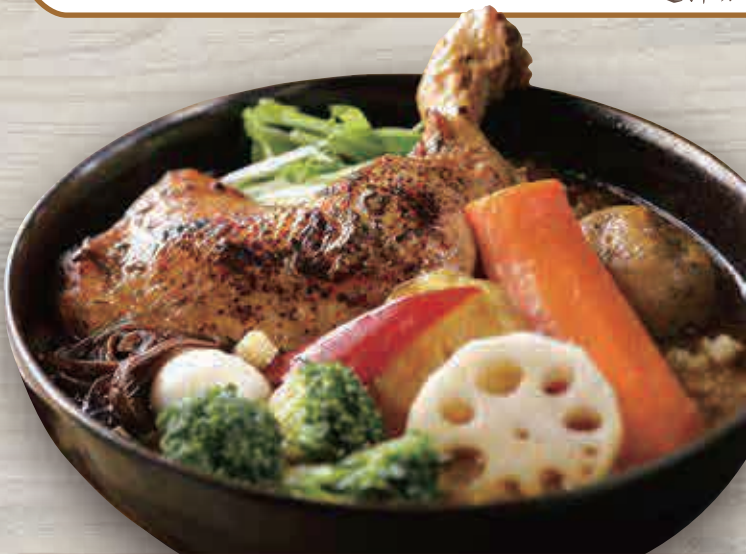
2 カレーの辛さを選ぶ
Choose the spicy level
選擇辣度

3 ライスの量を選ぶ
Choose the rice size
選擇飯量

4 お好みでトッピングを選ぶ
Choose the toppings
選擇配料

1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖喱

スープ大盛り
Extra curry soup + ¥150
咖喱湯加量



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 pepper, wood ear, mizuna (Japanese mustard greens)
帶骨雞腿、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳、水菜

ホロホロとやわらかい骨つきモモ肉と北海道の具材たっぷり。
スープカレーの定番といえば「チキンレッグ」!

やわらかチキンレッグと野菜のスープカレー 定番! ¥1,750

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

たっぷりの北海道具材にとろとろの自家製角煮を乗せた
当店人気No.1スープカレーです!

炙り角煮と野菜のスープカレー オススメ! ¥1,950

Kakuni braised pork and vegetables soup curry

豬肉角煮鮮蔬湯咖喱



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 pepper, wood ear

豬肉、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳

カレーの選び方
How to make you own curry
咖喱的點餐流程

1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖喱

2 カレーの辛さを選ぶ
Choose the spicy level
選擇辣度

3 ライスの量を選ぶ
Choose the rice size
選擇飯量

4 お好みでトッピングを選ぶ
Choose the toppings
選擇配料



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 pepper, 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、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳、水菜

北海道の大地が生んだ野菜たっぷり、栄養満点で女性に人気! 色鮮やかで見た目も美味しいスープカレーです!

野菜 15 品目野菜の恵みスープカレー

¥1,750

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

ジューシーなポークフランクとベーコン、香ばしいチーズとの相小生がバツグン!

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

¥1,950

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喱



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 pepper, wood ear

豬五花肉、厚切培根、起司、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳



海の幸をふんだんに使用し、
旨みが凝縮された
ボリュームたっぷりスープカレー！

海の恵 シーフードスープカレー
¥2,950

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

鮭、ホタテ、ズワイガニ、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

Salmon, scallop, snow crab, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root,
quail egg, red pepper, wood ear

鮭魚、干貝、雪蟹、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳



北海道産牛
ステーキをのせた
ジューシーかつ旨味とボリュームを
兼ね備えた一品！

北海道産牛ステーキの
スープカレー
¥2,950

Hokkaido steak soup curry
北海道牛排湯咖哩

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

Hokkaido beef, shimeji mushroom, cabbage, potato, carrot, broccoli,
lotus root, quail egg, red pepper, wood ear

北海道産牛排、玉草、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳

カレーの 選び方

How to make
you own curry
咖哩的點餐流程

1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖哩

2 カレーの辛さを選ぶ
Choose the spicy level
選擇辣度

3 ライスの量を選ぶ
Choose the rice size
選擇飯量

4 お好みでトッピングを選ぶ
Choose the toppings
選擇配料



チキンレッグ、ベーコン、
ポークフランクが
全て味あえる肉好きにあ
たまらない一品！

肉祭り!!
GARAKUスペシャル
スープカレー
¥2,500

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

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 pepper, wood ear, Pork frank

帶骨雞腿、厚切培根、豬肉、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒
木耳、豬肉弗蘭克

お子様でも食べやすい
ハーフサイズの
スープカレー！

お子様スープカレー
¥1,050

Children's soup curry
兒童湯咖哩



ポークフランク、キャベツ、ブロッコリー、シメジ
フライドポテト、サラダ、オレンジジュース

Pork frank, cabbage, pumpkin, broccoli, shimeji mushroom
potato fries, orange juice

漢堡肉排、高麗菜、南瓜、綠花椰菜、玉草、薯條、水果沙拉、柳橙汁



2 カレーの辛さを選ぶ

Choose the spicy level
選擇辣度

LEVEL 1
辛みなし
Not spicy
不辣

LEVEL 2
ちょい辛
slightly spicy
微辣

オススメ!
LEVEL 3
中辛
mildly spicy
小辣

オススメ!
LEVEL 4
辛口
medium spicy
中辣

LEVEL 5
大辛
hot spicy
大辣

LEVEL 6 ~ LEVEL 19
ピッキーマ入り + ¥110
Adding Thai chili
添加泰國鳥眼椒

LEVEL 20 ~ LEVEL 40
ピッキーマ+ハバネロ入り + ¥220
Adding Thai chili and habanero
添加泰國鳥眼椒+哈瓦那辣椒

3 ライスの量を選ぶ

Choose the rice size
選擇飯量

100g ライス 小
small
小碗

200g ライス 中
medium
中碗

350g ライス 大
large
大碗
+ ¥110

おかわりライス
小 中 大 どれでも
Extra Rice (any size)
第二碗飯起小中大均一價
+ ¥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。

4 お好みでトッピングを選ぶ

Choose the toppings
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!

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!



オススメ!
炙りチーズ (ライスon)
Seared cheese (on the rice)
炙燒起司(鋪在飯上) ¥150

かぼちゃ Pumpkin 南瓜	¥200	ベーコン Bacon 培根	¥350	炙り角煮 Kakuni braised pork 豬肉	¥450
揚げブロッコリー Fried Broccoli 酥炸綠花椰	¥150	ポークフランク Pork flank 豬五花	¥300	サイコロステーキ Dice steak 骰子牛排	¥500
		やわらかチキンレッグ Tender chicken leg 香嫩雞腿	¥500		

SIDE MENU サイドメニュー

各式小菜



北海道産3色フライドポテト ¥750
3 color fried potatoes
三色炸土豆



フリフリカップサラダ ¥850
Shake salad
搖沙拉



色んな味5種のソーセージ ¥1,200
Five types of sausages with various flavors
五種不同口味的香腸



北海道3種の
チーズカプレーゼ ¥1,050
Three types of cheese
caprese in Hokkaido
北海道三種芝士醬

DESSERT MENU デザートメニュー

甜品

ALL ¥400
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



DRINK ドリンクメニュー

飲品

BEER

啤酒

サッポロクラシック (生)
¥600

Sapporo Classic (draft)
Sapporo Classic(生)



WINE

葡萄酒

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

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

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



SOFT DRINK

無酒精飲料

コーラ

Cola
可樂

ジンジャーエール

Ginger ale
薑汁汽水

ペリエ

Perrier
佩里耶

コーヒー

Coffee
咖啡

烏龍茶

Oolong tea
烏龍茶

オレンジジュース

Orange juice
柳橙汁

グレープフルーツジュース

Grapefruit juice
葡萄柚汁

ALL ¥ 400

ラッシー Lassi

マンゴー

Mango
芒果

カシス

Blackcurrant
黑醋栗

季節

The season
這個季節

ALL ¥ 500