



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 your own curry
咖喱的點餐流程

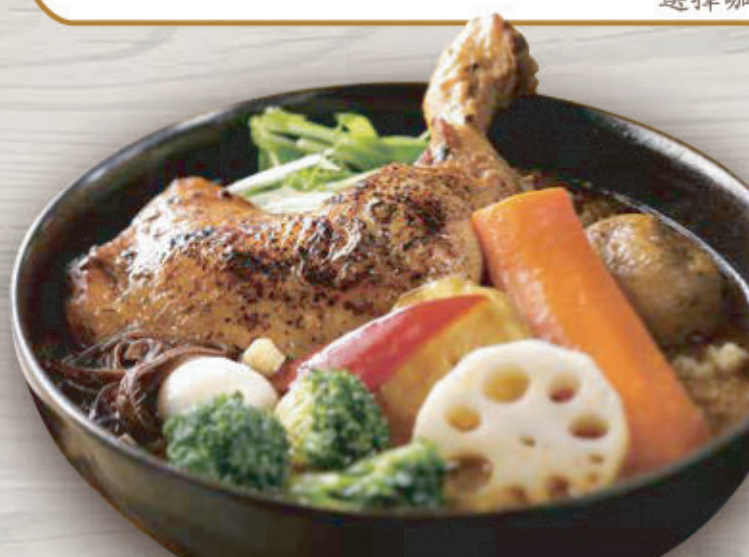
- 1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖喱
- 2 カレーの辛さを選ぶ
Choose the spicy level
選擇辣度
- 3 ライスの量を選ぶ
Choose the rice size
選擇飯量
- 4 お好みでトッピングを選ぶ
Choose the toppings
選擇配料

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!

定番!
やわらかチキンレッグと野菜のスープカレー ¥1,750

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



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

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No1スープカレーです!

オススメ!

炙り角煮と野菜のスープカレー ¥1,950

Kakuni braised pork and vegetables soup curry

豬肉角煮鮮蔬湯咖喱

カレーの選び方

How to make your 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

ジューシーなホ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



トマム限定
スペシャル

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

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



トマム限定
スペシャル

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

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

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お
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、糖肉、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳、豬肉角蘭克

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 ピッキーマスター入り + ¥110 Adding Thai chili 添加泰國鳥眼椒			LEVEL 20 ~ LEVEL 40 ピッキーマスター+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 お好みにトッピングを選ぶ Choose the toppings 選擇配料

お好みにトッピング! 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
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	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

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

