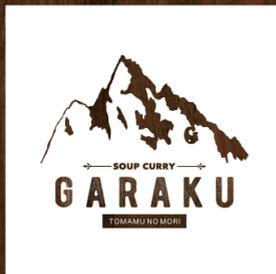




◀ やわらかチキンレッグと野菜のスープカレー
Tender chicken leg and vegetables soup curry
香嫩雞腿鮮蔬湯咖哩 ¥1,750

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、紅蘿蔔、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、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳

野菜 15 品目大地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、紅蘿蔔、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セスープカレー
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、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳



◀ 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、紅蘿蔔、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、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鵪鶉蛋、紅椒、木耳、豬肉佛蘭克



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



◀ お子様スープカレー
Kid'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、玉茸、薯條、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 ¥150
Extra curry soup 咖哩湯加量

02 HOT カレーの辛さを選ぶ

Choose the spicy level 選擇辣度

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
spicy
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 rice size 選擇飯量

ライス 小
small 小碗
100g

ライス 中
medium 中碗
200g

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

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
玉蕈

¥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
猪肉
- ・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



👉 オニオン
リング
Onion rings
¥700



👉 フィッシュ
フリッター
Fish fritter
¥850

モzzarella👉
チーズスティック
Mozzarella cheese stick

¥1,100



👉 フリフリ
カップ
サラダ
Shake salad
搖沙拉 ¥800

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

100%オレンジジュース
100% Orange juice
100%柳橙汁

ALL

ジンジャーエール
Gingerale
護汁汽水

ウーロン茶
Oolong tea
烏龍茶

100%アップルジュース
100% Apple juice
100%蘋果汁

¥400



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
菠蘿

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

絶品スープカレーをお部屋でお楽しみいただけます!



TAKE OUT menu

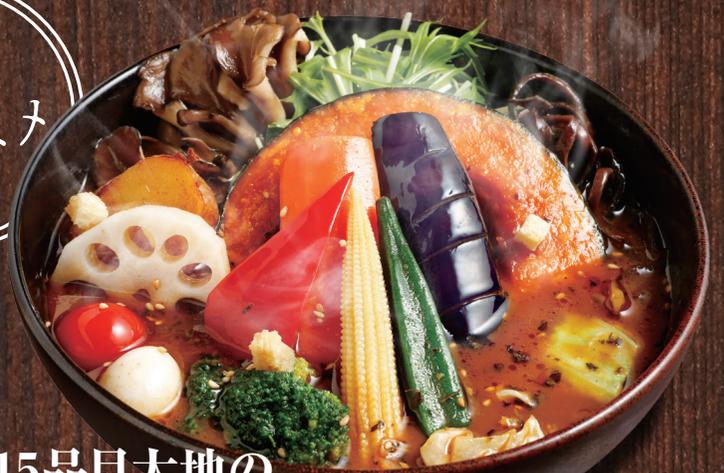
札幌で行列のできる店「GARAKU」融合。北海道の食材をふんだんに使用した旨みたっぷりカレーをお持ち帰りできるようになりました。

当店
大人気

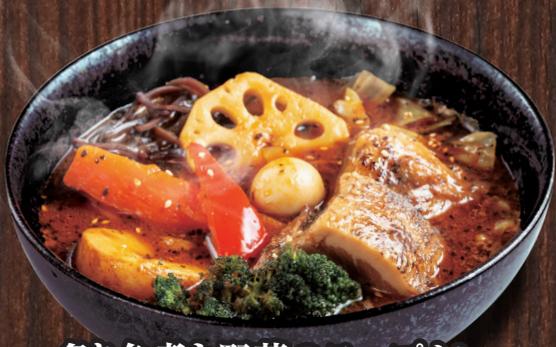


やわらかチキンレッグと
野菜のスープカレー ¥1,800

当店
オススメ



野菜15品目大地の
恵みスープカレー ¥1,800



炙り角煮と野菜のスープカレー
¥2,000



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
¥2,000



お子様スープカレー
※テイクアウトの場合、アイスクリームは付きません。
¥1,100



オニオンリング
¥750



北海道産インカのめざめ
コロコロ
フライドポテト
¥800



フィッシュ
フリッター
¥900



モッツアレラ
チーズスティック
¥1,150



色んな味5種
のソーセージ
¥1,250



ラッシー プレーン・ブルーベリー・
パイン・マンゴー・ストロベリー
各¥550

How To Order オーダー方法

step 01 カレーを選ぶ

スープ大盛り ¥150

step 02 カレーの辛さを選ぶ

1
辛みなし

2
ちよひ辛

3
中辛

4
辛口

5
大辛

6~19
ピッキース入り
+ ¥110

20~40
ピッキース+ハバネロ入り
+ ¥220

step 03 ライスの量を選ぶ



100g ライス 小

200g ライス 中

350g ライス 大
+ ¥110

おかわりライス 小 中 大 + ¥220

当店のライスは道産ななつぼしを使用しています。

Topping トッピング

¥150

・炙りチーズ ・揚げブロッコリー ・オクラ
・うずら ・ヤングコーン

¥200

・ナス ・舞茸
・かぼちゃ ・しめじ

¥300

・ポークフランク ・ベーコン

¥450

・炙り角煮